



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Brīvstavoša plīts

HLS79W3.0U

[lv] Lietošanas instrukcija

Brīvstavoša plīts

Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	5	 Funkcija „Move”	22
 Svarīgi drošības norādījumi	5	Padomi trauku lietošanai	22
Halogēnspuldze	7	Aktivizēšana	23
Tīrīšanas funkcija	7	Deaktivizēšana	23
Cepeša termometrs	7	 Laika funkcijas	23
 Bojājumu iemesli	8	Gatavošanas laika programmēšana	23
Sildvirsmas	8	Virtuves taimeris	24
Cepeškrāsns bojājumi	8	 Funkcija „PowerBoost”	24
Cokola atvilktnes bojājumi	8	Aktivizēšana	24
 Vides aizsardzība	9	Deaktivizēšana	24
Enerģijas taupīšana	9	 Bērnu aizsardzības sistēma	25
Padomi enerģijas taupīšanai	10	Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un	
Videi nekaitīga utilizācija	10	deaktivizācija	25
 Gatavošana ar indukciju	10	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	25
Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju	10	 Tīrīšanas drošība	25
Trauki	10	 Ierīces automātiskā izslēgšanās	25
 Uzstādīšana un pieslēgšana	11	 Pamatiestatījumi	26
Elektriskais pieslēgums	11	Pieklūve pamatiestatījumiem	27
Ierīces demontāža	12	 Enerģijas patēriņa indikators	27
Blakus esošās mēbeles	12	 Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	28
Stiprināšana pie sienas	12	 “Power Manager”	28
Durtiņu drošības ierīce	12	 Ierīces lietošana	29
Pasākumi transportēšanas laikā	12	Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	29
 Ierīces apraksts	13	Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	29
Vispārīga informācija	13	Ātrā uzkaršēšana	29
Ēdiena gatavošanas zona	13	 Laika funkcijas	30
Vadības panelis	15	Ilguma iestatīšana	30
Gatavošanas nodalījums	16	Beigu laika iestatīšana	31
 Aprīkojums	17	Taimera iestatīšana	31
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi	17	Pulksteņa laika iestatīšana	32
Piederumu ievietošana	17	 Cepeša termometrs	32
Papildpiederumi	17	Karsēšanas veidi	32
 Pirms pirmās lietošanas reizes	18	Iespraudiet cepeša termometru produktā	32
Pirmā lietošanas reize	18	Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana	33
Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	18	Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra	33
 Ierīces lietošana	19	 Bērnu aizsardzības sistēma	34
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	19	Ieslēgšana un izslēgšana	34
Sildriņķa iestatīšana	19		
Ieteikumi gatavošanai	19		
 „Kombi-Zone”	22		
Norādes par gatavošanas traukiem	22		
Aktivizēšana	22		
Izslēgšana	22		

	Pamatiestatījumi	34
	Pamatiestatījumu saraksts	34
	Pamatiestatījumu maiņa	35
	Brīvdienas režīms	35
	Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana.	35
	Mazgāšana	36
	Mazgāšanas līdzekļi	36
	Tīrības uzturēšana	38
	Tīrīšanas funkcija	38
	Pirms tīrīšanas funkcijas	39
	Tīrīšanas funkcijas iestatīšana	39
	Pēc tīrīšanas funkcijas	39
	Statīvs	40
	Statņu demontēšana un montēšana	40
	Ierīces durvis	40
	Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana.	40
	Durvju stikla uzstādīšana un demontāža	41
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) ..	43
	Traucējumi. Kā rīkoties?	45
	Traucējumu novēršana pašu spēkiem	46
	Maksimālais darbības režīma ilgums	46
	Cepeškrāsns griestu apgaismojuma spuldzes maiņa	47
	Klientu apkalpošanas dienests	47
	E numurs un FD numurs	47
	Programmas	48
	Trauks	48
	Ēdiena sagatavošana	48
	Programmas	48
	Programmas iestatīšana	51
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	51
	Vispārēji norādījumi	51
	Cepumi un kūkas	52
	Sacepumi un pudiņi	56
	Gaļa, putnu gaļa un zivs	56
	Dārzeņi un piedevas	59
	Jogurts	59
	Akrilamīds pārtikas produktos	59
	Lēna sautēšana	60
	Žāvēšana	61
	Pasterizācija	61
	Mīklas raudzēšana	62
	Atkausēšana	62
	Siltuma saglabāšana	63
	Pārbaudes ēdieni	63

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:
www.bosch-home.com un tiešsaistes veikalā:
www.bosch-eshop.com

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Šajās lietošanas instrukcijās dotie attēli ir orientējoši.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās mājāsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Išlaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. → "Aprīkojums" 17. lappusē

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkaršanās laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.
- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti uzkarstīs, viegli uzliesmojoši materiāli var ātri aizdegties. Nekādā gadījumā novietojiet vai nelietojiet ugunsnedrošus priekšmetus (piem., aerosolus, tīrīšanas līdzekļus) zem cepeškrāsns vai tās tuvumā. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī vai uz tās virsmas.
- Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas. Atvilktnē glabājiet tikai cepeškrāsns piederumus. Cokola atvilktnē nedrīkst glabāt lietas, kas var aizdegties.
- Sildvirsmā patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

⚠ Brīdinājums – Apgažējamais risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciēt ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durvītas atveriet uzmanīgi.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Eksploatācijas laikā iekārtas virsmas kļūst karstas. Neaiztieciēt iekārtas karstās virsmas. Turiet bērnus drošā attālumā no iekārtas.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu.
- Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrīšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

⚠ Brīdinājums – Aplaucēšanās draudi!

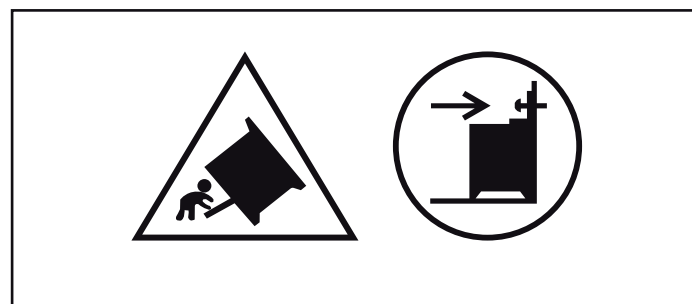
- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- Gatavojot ūdeni, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.
- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.
- Saduroties ar atvērtām ierīces durvīm, var būt savainojumus. Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

⚠ Brīdinājums – Apgāšanās risks!



Brīdinājums: lai novērstu iekārtas apgāšanos, ir jāiemontē pretapgāšanās aizsardzība. Izlasiet uzstādīšanas pamācību.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvījis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumi var izraisīt atlikušo spriegumu. Ierīci drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists.

Halogēnspludze

⚠ Brīdinājums – Apagegumu risks!

Gatavošanas nodalījuma spuldzes stipri sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas pastāv apagegumu risks. Nepieskarieties stikla pārsegam. Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

Tīrīšanas funkcija

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus neīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpuse ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Nekad kopā ar cepeškrāsni neattīriet pannas un veidnes ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.

⚠ Brīdinājums – Bīstami veselībai!

Tīrīšanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi

sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīrīšanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

⚠ Brīdinājums – Apagegumu risks!

- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad neatveriet ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠ Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Cepeša termometrs

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Bojājumu iemesli

Sildvirsmas

Uzmanību!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Novietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmas piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

- Novietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

Cepeškrāsns bojājumi

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja neregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durvīs. Arī tad, ja durvīs ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvīs darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. → "Mazgāšana" 36. lappusē

- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.
- Grilēšana: grilējot neievietojiet cepamo plāti vai universālo pannu augstāk par 3. līmeni. Lielajā karstumā tās deformējas un izņemšanas laikā var sabojāt emalju. 4. un 5. līmenī grilējiet tikai uz režģa.

Cokola atvilktnes bojājumi

Uzmanību!

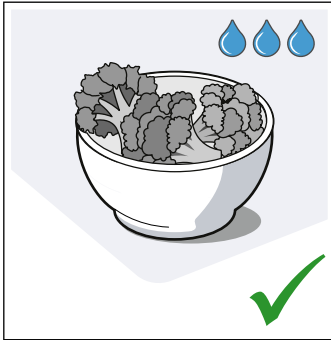
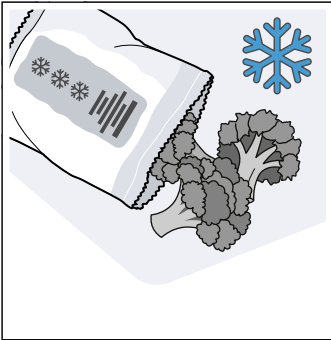
Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus. Tos var sabojāt.

Vides aizsardzība

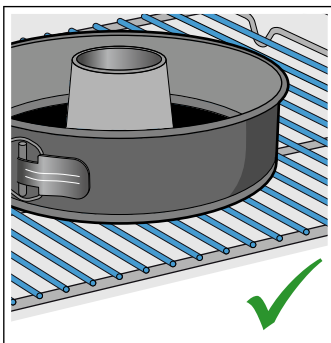
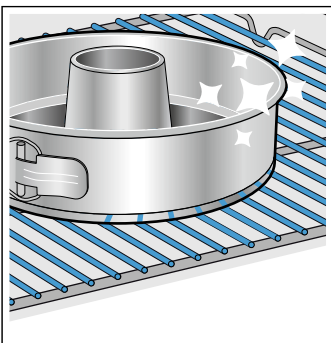
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi izmantot.

Enerģijas taupīšana

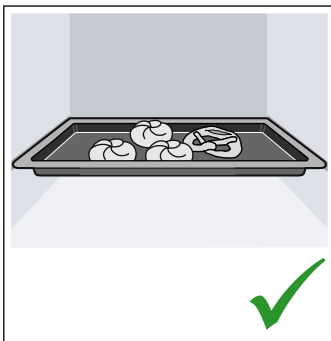
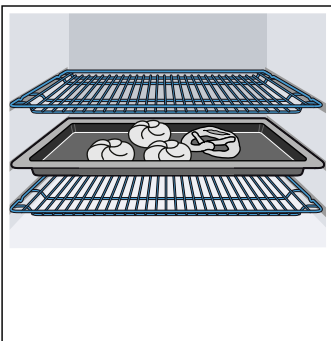
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



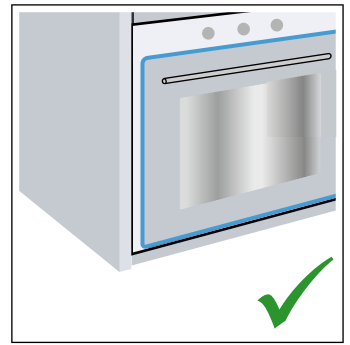
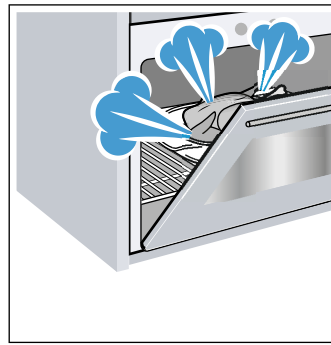
- Izmantojiet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



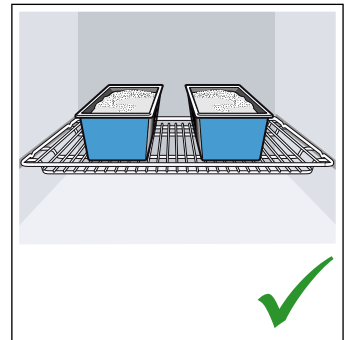
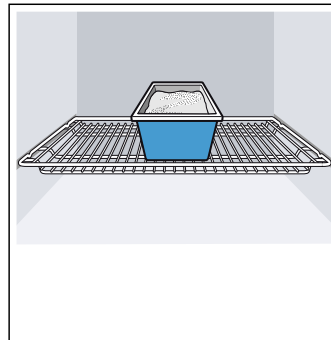
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad gatavošanas telpa vēl ir silta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas telpā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.



- Ja gatavojat ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un pabeigt gatavot ar atlikušo siltumu.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biezām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt; ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

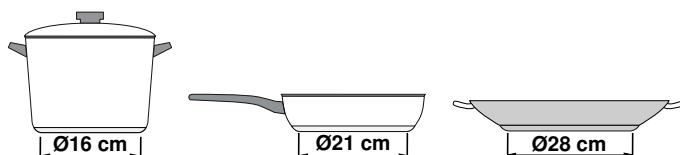
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsējošā tērauda traukus.

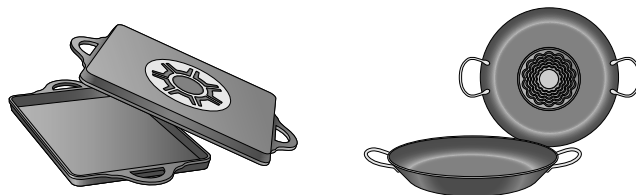
Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → "*Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude*".

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet uz sildriņķa ar mazāku diametru.

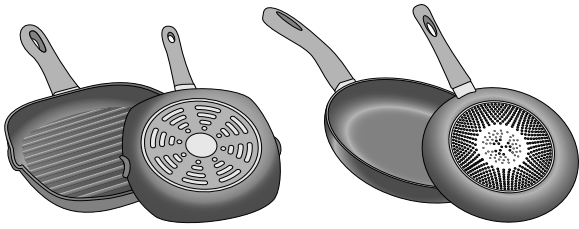


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsmā tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

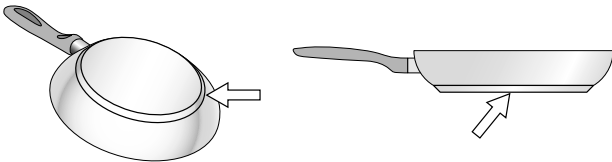
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

Trauka pamatnes īpašības

Trauka pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Trūkst trauka, vai tam ir neatbilstošs izmērs

Ja trauks nav novietots uz izvēlētajā sildriņķa, ja tas nav izgatavots no piemērota materiāla vai tam nav atbilstoša izmēra, iemirgosies sildriņķa indikators. Uzliekot piemērotu trauku, indikators pārstās mirgot. Ja to neizdara 90 sekunžu laikā, sildriņķis automātiski izslēgsies.

Tukši trauki vai trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai traukus ar plānu pamatni. Sildvirsmā ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, taču tukšs trauks var sasilt tik ātri, ka funkcija „Automātiskā atslēgšana” nespēj laikus sākt darboties un trauks var sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai. Trauka pamatne var pat izkust un sabojāt stikla virsmu. Šādā gadījumā nepieskarieties traukam un izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildvirsmā nedarbojas, sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Trauku atpazīšana

Katram sildriņķim ir ierobežots trauku atpazīšanas līmenis, tas ir atkarīgs no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram.

Uzstādīšana un pieslēgšana

Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Tas ir bīstami pārkaršanas dēļ.

Elektriskais pieslēgums

Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Obligāti jāievēro atbildīgā energoapgādes uzņēmuma noteikumi.

Ja ierīce ir nepareizi pieslēgta, bojājumu gadījumā nav iespējams izmantot garantijas remontu.

Uzmanību!

Iekārtai paredzēts izveidot fiksētu pieslēgumu pie elektrotīkla ar esošo kabeli.

Nekad neatvienojiet kabeli no iekārtas un neaizvietojiet ar kabeli ar/bez spraudņa, izņemot bojājumu gadījumā.

Uzmanību!

Ja tīkla vads tiek bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotāja pārstāvis no klientu apkalpošanas dienesta vai cits speciālists ar līdzīgu kvalifikāciju.

⚠ Brīdinājums – Dzīvības apdraudējums!

Pieskaršanās spriegumam pieslēgtām detaļām var izraisīt elektrotraumu.

- Nekad nepieskarieties tīkla kontaktdakšai ar slapjām rokām.
- Tīkla vadu vienmēr velciet tikai aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada, jo tas var tikt bojāts.
- Nekad nevelciet kontaktdakšu, kamēr ierīce darbojas.

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, ka:

Norādījumi

- kontaktdakša un kontaktlīdzi ir saderīgi;
- vada šķērsriezums ir pietiekams;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- elektropadeves vada maiņu (ja tāda ir vajadzīga) veic kvalificēts elektriķis; maiņas elektropadeves vads ir pieejams klientu apkalpošanas dienestā;
- nav izmantoti vairāku kontaktlīdzi savienojumi un pagarinātāji;
- izmantoti tikai tādi noplūdes strāvas aizsargslēdži, kuri apzīmēti ar simbolu; izmantojot slēdžus ar šo simbolu, ekspluatācija atbilst noteiktajām prasībām;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama.
- Nelociet, nesasmalciniet, nomainiet, nesāsiniet elektrovadu vai nenovietojiet to karstuma tuvumā.
- Nelociet, nesasmalciniet, nomainiet, nesāsiniet elektrovadu vai nenovietojiet to karstuma tuvumā.

Informācija montierim

- Instalācijas pusē ir jānodrošina visu fāzu atdalītājs ar kontaktu atvienošanu vismaz 3 mm attālumā. Pieslēdzot ar kontaktdakšu, tas nav nepieciešams, ja kontaktdakša ir pieejama lietotājam.
- Elektrodrošība Plīts ir I drošības klases iekārta, un to drīkst lietot tikai kopā ar zemējuma vada pieslēgumu.

- Iekārtas pieslēgšanai jāizmanto H 05 VV -F tipa vai līdzvērtīgs vads.

Ierīces demontāža

Atvienojiet ierīci no elektrotilkla.

⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks !

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumi var izraisīt atlikušu spriegumu. Ierīci drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists.

Blakus esošās mēbeles

Blakus esošajām mēbelēm jābūt izgatavotām no nedegoša materiāla. Blakus esošo mēbeļu priekšējām daļām jābūt izturīgām pret vismaz 90 °C temperatūru.

Stiprināšana pie sienas

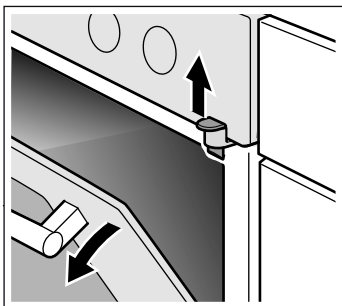
Lai plīts nevarētu apgāzties, ar komplektā esošo leņķi tā jāpiestiprina pie sienas. Lūdzu, ievērojiet montāžas instrukciju stiprināšanai pie sienas.

Durtiņu drošības ierīce

Lai bērni nepieskartos karstai cepeškrāsnij, cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar drošības ierīci. Tā ir piestiprināta virs cepeškrāsns durtiņām.

Cepeškrāsns durtiņu atvēršana

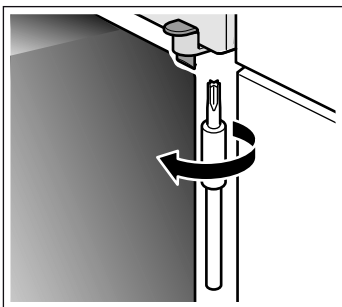
Drošības ierīci spaspiediet uz augšu (A attēls).



Durtiņu drošības ierīces noņemšana

Ja durtiņu drošības ierīce vairs nav vajadzīga vai ir kļuvusi netīra:

1. atveriet cepeškrāsns durtiņas;
2. izskrūvējiet skrūves un noņemiet durtiņu drošības ierīci.



3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

Pasākumi transportēšanas laikā

Nostipriniet visas iekārtas kustīgās detaļas ar līmlenti, kuru ir iespējams pēc tam noņemt, neatstājot pēdas. Ievietojiet visas piederumu detaļas (piem., pannas) attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap šķautnēm, lai izvairītos no iekārtas sabojāšanas. Ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu starp priekšpusi un aizmuguri, lai izvairītos no sadursmes ar stikla durtiņu iekšpusi. Ar līmlenti piestipriniet durtiņas un (atkarībā no aprīkojuma) augšējo pārsegu pie iekārtas sāniem.

Glabājiet iekārtas sākotnējo iepakojumu. Transportējiet iekārtu tikai sākotnējā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

Iesaiņojiet iekārtu aizsargājošā iepakojumā, lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamām bojājumiem transportēšanas laikā.

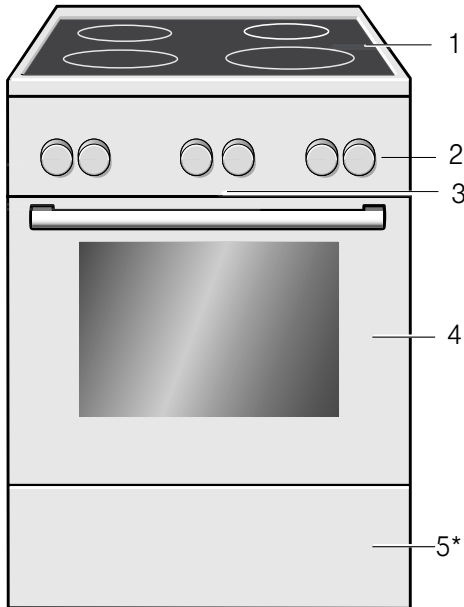
Transportējiet iekārtu vertikālā stāvoklī. Neturiet iekārtu aiz durtiņu roktura vai aiz savienojumiem iekārtas aizmugurē, jo tos var sabojāt. Nenovietojiet uz iekārtas smagus priekšmetus.

Ierīces apraksts

Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

Vispārīga informācija

Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



Paskaidrojums

1	Sildvirsmā**
2	Vadības panelis**
3	Dzesējošais ventilators
4	Cepeškrāsns durvis**
5*	Apakšējā atvilktnē**

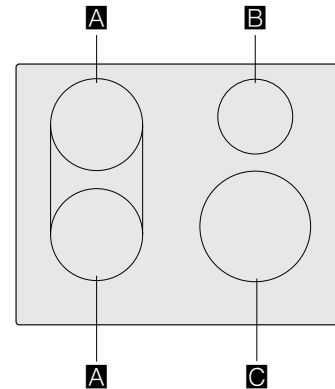
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm)



** Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Norādījums: Atbilstīgi ierīces veidam iespējamās atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.

Ēdiena gatavošanas zona

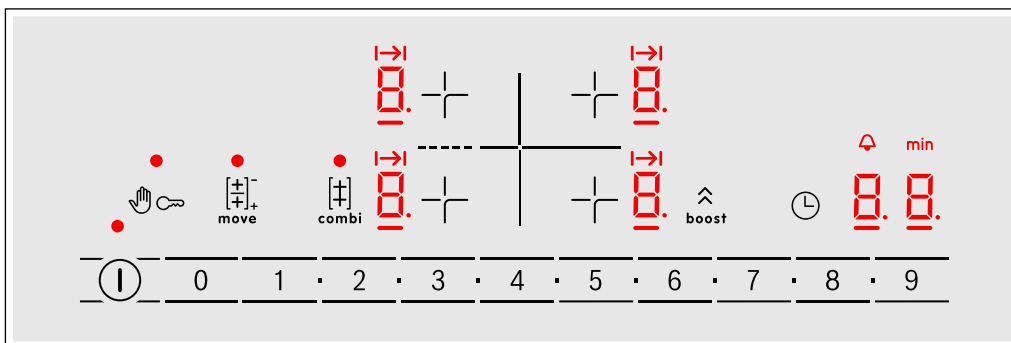
Šeit jūs atradīsiet plašāku izklāstu par ēdiena gatavošanas zonu. Aprīkojums ir atkarīgs no specifiskā iekārtas modeļa.



		g*	b*
A	Ø 18	 1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18	 3.600 W	
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Vadības panelis



Vadības lauki	
ⓘ	Galvenais slēdzis
+	Sildriņķa izvēle
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Iestatījumu zona
🚫	Vadības paneļa bloķēšana tīrīšanas laikā
🔒	Bērnu drošība
combi	Funkcija „Kombi-Zone”
move	Funkcija „Move”
boost	Funkcija „PowerBoost”
🕒	Taimeris

Indikatori	
0	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
00	Taimeris

Gatavošanas zonas		
○	Vienkāršā gatavošanas zona	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus
⊗	Kombinētā gatavošanas zona	Skatiet nodaļu → „Kombi-Zone” vai → „Funkcija „Move””

Izmantojiet tikai gatavošanas traukus, kas ir piemēroti, lai gatavotu ar indukciju, skatiet nodaļu → „Gatavošana ar indukciju”.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir paliekošā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr paliekošā siltuma indikators ir izgaismots.

Atkarībā no paliekošā siltuma temperatūras redzami šādi simboli:

- **H**: augsta temperatūra
- **h**: zema temperatūra

Ja noņemat trauku no sildriņķa gatavošanas laikā, paliekošā siltuma un izvēlēta gatavošanas līmeņa indikatori izgaismojas pamīšus.

Izslēdzot sildriņķi, paliekošā siltuma indikators izgaismojas. Arī tad, kad sildvirsmā ir izslēgta, indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr vēl sildriņķis ir silts.

Indikatori	
H/h	Atlikušais siltums
b	Funkcija „PowerBoost”
I→I	Gatavošanas laika iestatīšana
🕒	Taimeris
min	Laiks

Vadības lauki

Kad pieskaraties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

Norādījumi

- Gādājiet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Sildriņķi

Vadības panelis






Atkarībā no ierīces veida iespējamās atšķirības detaļās.

Slēdži

Pozīcijā „Izslēgts” slēdži var ievirzīt. Nospiediet uz slēdža, lai to ievirzītu vai izvirsītu.




Taustiņi un displejs

Ar taustiņiem var iestatīt dažādas ierīces papildfunkcijas. Displejā redzamas attiecīgās vērtības.

Simbols	Nozīme	
	Laika funkcijas	Vairākkārt pieskaroties, tiek atlasīts pulkstenis  , taimeris  , laiks  un beigas  .
-	Mīnuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.


Karsēšanas režīmi un funkcijas

Izmantojot funkciju izvēles slēdži, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.











	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodalījuma ātrās uzkaršēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.
	Bērnu drošība	Cepeškrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

Displejs

Displejā tiek rādīta gatavošanas nodalījuma temperatūra, ko iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdži.

Turklāt varat skatīt arī laika funkciju iestatījumus. Priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik notiek. Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustiņam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama priekšplānā.



Lai vienmēr izvēlētos piemērotāko ēdiena karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums
 3D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
 Saudzējošais karstais gaiss	125–275 °C	Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējās uzkaršēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
 Picas gatavošana	30–275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
 Karsēšana no apakšas	30–300 °C	Gatavošanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
 Siltuma saglabāšana	60–100 °C	Pagatavoto ēdienu siltuma saglabāšanai.
 Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
 Lēna sautēšana	70–120 °C	Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
 Lielu gabalu grilēšana	Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
 Grilēšana ar cirkulējošo gaisu	30–300 °C	Lielāku gaļas gabalu, putnu gaļas un veselu zivju cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
 Karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °C	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Norādījums: Katram karsēšanas režīmam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var pārņemt vai attiecīgajā zonā mainīt.

Citas funkcijas

Jaunā cepeškrāsns nodrošina arī citas funkcijas, kas šajā nodaļā tiek īsi aprakstītas.

Funkcija	Lietojums
 Programmas	Ierīcē jau ir ieprogrammēti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.
 Pirolīze	Ja tiek izmantota pirolīzes tīrīšanas funkcija, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz patstāvīgi. → "Tīrīšanas funkcija" 38. lappusē

Temperatūra

Gatavošanas nodalījuma temperatūru iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi. To arī izmanto, lai, piemēram, atlasītu grilēšanas un tīrīšanas režīmu.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Norādījumi

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam — ar 5 grādu soli.
- Ja ēdiens tiek gatavots ļoti augstā temperatūrā, pēc ilgāka laika ierīce nedaudz pazemina temperatūru.

Temperatūras rādījums

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo tālāk uz labo pusi no kreisās pārvietojas sarkanā līnija displeja apakšdaļā.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkaršēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā, ir tad, kad līnija ir pilnīgi sarkana.



Atlikušais siltums

Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras indikators uzrāda atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo mazāks ir indikatora piepildījums.

Norādījumi

- Temperatūras indikatora piepildījums mainās tikai tad, ja ir ieslēgts tāds karsēšanas režīms, kam tiek iestatīta temperatūra. Piemēram, grilēšanas režīmu gadījumā visa indikatora līnija uzreiz jau ir sarkana.
- Ja ieslēdzat ierīces darbības režīmu un temperatūra gatavošanas telpā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams **h**. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam no jauna ieslēdziet darbības režīmu.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

Gatavošanas nodalījums

Dažādi elementi gatavošanas nodalījumā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas nodalījumā ir plašs apgaismojums, un dzesēšanas ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

Ierīces durvju atvēršana

Ja darbības režīma laikā atverat ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums ierīces darbības laikā ir ieslēgts, kad izmantojat lielāko daļu karsēšanas režīmu un funkciju. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums tiek izslēgts.

Ar gatavošanas nodalījuma apgaismojuma taustiņu varat ieslēgt tikai apgaismojumu, nekarsējot ierīci. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrīšana.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators tiek ieslēgts un izslēgts pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšdaļu.

Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.


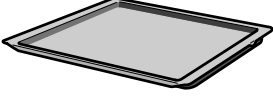


Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

Aprīkojums

Jūsu ierīcei ir pieejami dažādi piederumi. Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi

Ierīce ir aprīkota ar tālāk norādītajiem piederumiem.

	<p>Režģis Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasaldētiem ēdieniem.</p>
	<p>Cepšanas paplāte Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.</p>
	<p>Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.</p>
	<p>Cepēja termometrs Ļauj iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Lietošanas aprakstu skatiet attiecīgajā nodaļā. → "Cepēja termometrs" 32. lappusē</p>

Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti šai ierīcei.

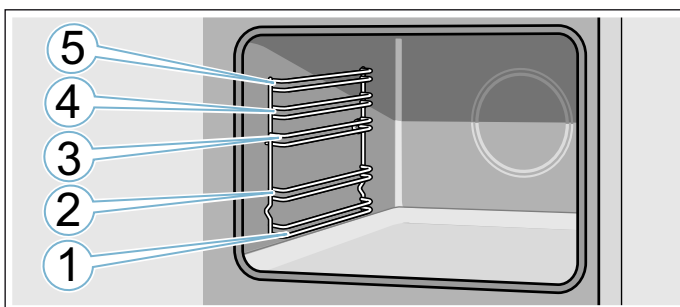
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

Norādījums: Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē ierīces darbību. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas.

Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

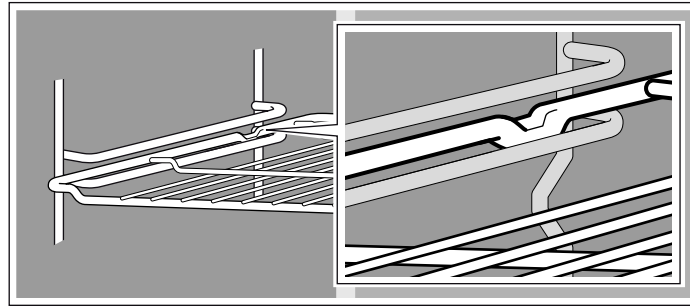
Dažās ierīcēs augšējais ievietošanas līmenis gatavošanas nodalījumā ir atzīmēts ar grila simbolu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abiem stienīšiem.

Piederumu, tam neapgāžoties, var izvilkat aptuveni līdz pusei.

Ievietojot gatavošanas nodalījumā, ievērojiet, lai piederuma izliekums būtu mugurpusē. Tikai tā tas tiek nofiksēts.



Norādījumi

- Stingri turiet cepamās plāts malas ar abām rokām un paralēli iebīdiet to statīvā. Iebīdot cepamo plāti, nekustiniet to uz vienu vai otru malu. Pretējā gadījumā cepamo plāti ir grūti iebīdīt. Var tikt sabojātas emaljētās virsmas.
- Vienmēr ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam tā, lai ierīces durvis tiem nepieskartos.
- Izņemiet piederumus, ko neizmantojat gatavošanas laikā, no gatavošanas nodalījuma.

Papildpiederumi

Papildpiederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet mūsu katalogos vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas tīmeklī dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju skatiet pirkuma dokumentos.

Norādījums: Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 47. lappusē

Papildpiederumi

Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa.

Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs gatavošanai.

Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

Profesionālā panna

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai. Lieliski piemērota, piemēram, baklažānu sacepuma pagatavošanai.

Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

Picas plāts

Picai un lielām apaļām kūkām.

Grila plāts

Grilēšanai bez režģa vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.

Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizīšu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni.

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

Stikla cepešu trauks

Sautējumiem un sacepumiem.

Stikla panna

Sacepumiem, dārzeņu ēdieniem un cepumiem.

Izbīdīšanas sistēma 1 līmenī

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. līmenī varat piederumu izvilkēt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdīšanas sistēma 2 līmeņos

Ar izbīdīšanas vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkēt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Izbīdīšanas sistēma 3 līmeņos

Ar izbīdīšanas vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilkēt tālāk, un tas neapgāzīsies.



Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic dažas darbības. Tostarp arī ierīces un piederumu tīrīšana.


Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla displejā redzams laiks. Iestatiet pareizu laiku.

Pulksteņa laika iestatīšana

Raugiet, lai funkciju izvēles slēdzis būtu nulles pozīcijā.

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Iestatiet pulksteni ar taustiņu **-** vai **+**.
2. Lai apstiprinātu, pieskarieties taustiņam . Displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.

Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojat ēdienu, notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas nodalījumu.


Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

Lai novērstu smaržu, kas raksturīga jaunām ierīcēm, karsējiet tukšu un aizvērtu gatavošanas nodalījumu.

Raugiet, lai gatavošanas nodalījumā nebūtu iepakojuma atlikumu, piemēram, stiropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmlenti. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu mitru drānu. Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.

Veiciet norādītos iestatījumus. Nākamajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt karsēšanas režīmu un temperatūru. → "Ierīces lietošana" 19. lappusē

Iestatījumi

Karsēšanas režīms	3D Karsts gaiss 
Temperatūra	maksimums
Laiks	1 stunda

Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.

Kad gatavošanas nodalījums ir atdzisis, notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.

Piederumu tīrīšana



Kārtīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu vai mīkstu suku.


Ierīces lietošana

Šajā nodaļā aprakstīta sildriņķa iestatīšana. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojas gatavošanas līmeņu simbols  un galvenā slēdža indikators. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik ilgi, līdz nodziest rādījums. Visi sildriņķi ir izslēgti. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi


- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 4 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmā atkal tiek ieslēgta, tā sāk darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.
- Sildvirsmas maksimālā jauda ir atkarīga no tīkla pieslēguma veida. Lai šī maksimālā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmā pieejamo jaudu automātiski sadala starp visiem ieslēgtajiem sildriņķiem. Laikā, kad ir ieslēgta funkcija „Power Management”, īslaicīgi viena sildriņķa jaudu var pazemināt zem nominālās vērtības.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo sildriņķi ar simboliem **1–9**.

Gatavošanas līmenis **1** = zemākais līmenis.

Gatavošanas līmenis **9** = augstākais līmenis.




Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Iestatījumu zonā papildu gatavošanas līmenis atzīmēts ar simbolu .

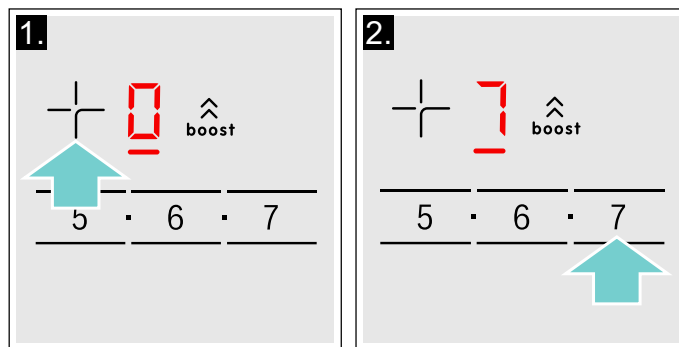
Norādījumi

- Lai viegli sabojājamas iekārtas daļas aizsargātu pret pārkaršanu vai elektrisku pārslodzi, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.
- Lai izvairītos no iekārtas radītiem trokšņiem, sildvirsmā var īslaicīgi samazināt jaudas līmeni.

Sildriņķa un gatavošanas līmeņa atlase

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties vajadzīgā sildriņķa simbolam . Izgaismojas simbols , un zem tā – simbols .
2. Iestatījumu zonā iespējams izvēlēties vēlamo gatavošanas līmeni.




Gatavošanas līmenis ir iestatīts.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un programmēšanas zonā uzstādiat uz . Sildriņķis izslēdzas un parādās atlikušā karstuma indikators.

Norādījumi

- Ja uz sildriņķa nav uzlikts trauks, izvēlētais jaudas līmenis mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēgsies.
- Ja esat novietojusi trauku uz sildriņķa, pirms ir ieslēgta plīts, tas tiks uztverts nākamo 20 sekunžu laikā pēc galvenā slēdža nospiešanas, un sildriņķis tiks izvēlēts automātiski. Kad sildriņķis ir uztverts, nākamo 20 sekunžu laikā izvēlieties jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildriņķis izslēgsies. Ja uzliksiat uz plīts vairākus traukus, plīti ieslēdzot, tiks uztverts tikai viens no tiem.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biežupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Iepriekšējai uzsildīšanai iestatiet 8. vai 9. gatavošanas līmeni.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, samaziniet gatavošanas līmeni, tiklīdz starp trauku un vāku izplūst tvaiks. Labam gatavošanas rezultātam tvaika izplūšana nav nepieciešama.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanai.
- Gatavojot ar ātrvārīšanas katlu ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves pulksteni, varat iestatīt optimālo gatavošanas laiku.
- Veselīgam gatavošanas rezultātam vēlams lietot eļļu ar augstu vārīšanās temperatūru.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdsus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība".

Gatavošanas līmeņu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds gatavošanas līmenis ir piemērots ēdienam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biezuma un kvalitātes.

	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1. - 2	-
Piens*	1. - 2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 55
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Kartupeļu klimpas*	4. - 5.	20 - 30
Zivis*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piemēram, Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2. - 3.	15 - 30
Piena rīsu zupa***	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4. - 5.	15 - 30
Mīklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējums	3. - 4.	120 - 180
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Dārzeņi, saldēti	3. - 4.	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
Sutināšana		
Ruletes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs***	3 - 4	50 - 60

* Bez vāka

** Vairākas reizes apgrozot

*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.

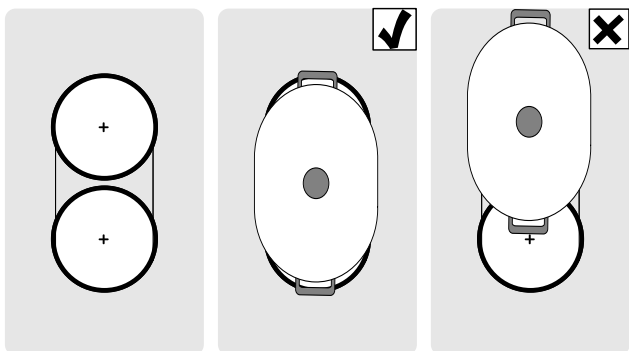
	Gatavošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min)
Sautēšana/cepšana ar nedaudz eļļu		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10
Saldēta šnicele	6-7	6-12
Karbonāde, vienkārša vai panēta	6-7	8-12
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)**	5-6	10-20
Saldēta putna krūtiņa**	5-6	10-30
Kotletes (3 cm biezas)**	4.-5.	20-30
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)**	6-7	10-20
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-15
Vēžveidīgie, garneles	7-8	4-10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7-8	10-20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes aziātu gaumē	7-8	15-20
Saldēti ēdieni, piem., gatavošanai pannās	6-7	6-10
Pankūkas (cep eļļā citu pēc citas)	6.-7.	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.-4.	3-10
Vēršacis	5-6	3-6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija 1–2 l eļļā, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6-7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6-7	-
Cepumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4-5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgrozot		
*** Iepriekšēja uzkaršēšana gatavošanas līmenī 8 - 8.		

„Kombi-Zone”

Ar šo funkciju var sasaitīt kopā abus vienāda lieluma sildriņķus kreisajā pusē. Turklāt abiem sildriņķiem tiek iestatīts vienāds gatavošanas līmenis. Funkcija īpaši piemērota tad, ja gatavošanai tiek izmantoti garenas formas trauki.

Norādes par gatavošanas traukiem


Lai iegūtu optimālu rezultātu, uz abiem sildriņķiem uzlieciet piemērotu ovālu ēdiena gatavošanas trauku. Novietojiet trauku uz sildriņķiem tā, lai tas atrastos tieši pa vidu.



Ja uz viena no abiem sildriņķiem tiek uzlikts tikai viens trauks, to var pārbīdīt uz otru sildriņķi. Tagad gatavošanas līmenis un atlasītie iestatījumi ir aktīvi arī uz otra sildriņķa.

Aktivizēšana

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.


1. Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „CombiZone” un iestatiet gatavošanas līmeni.
2. Pieskarities simbolam . Redzams rādījums ●. Gatavošanas līmenis ir redzams apakšējā sildriņķa rādījumos.

Funkcija ir aktivizēta.

Gatavošanas līmeņa maiņa

Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Kombi-Zone” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

Izslēgšana

Izvēlieties vienu no diviem sildriņķiem ar šo funkciju un pieskarities simbolam .

Funkcija ir izslēgta. Turpmāk abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.

Funkcija „Move”

Izmantojot šo funkciju, var apvienot abus viena izmēra kreisās puses sildriņķus un katram sildriņķim iestatīt citādu gatavošanas līmeni. Iepriekš iestatīti gatavošanas līmeņi

Priekšējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **9**

Aizmugurējais sildriņķis = gatavošanas līmenis **1**

Katra sildriņķa gatavošanas līmeni var mainīt atsevišķi.

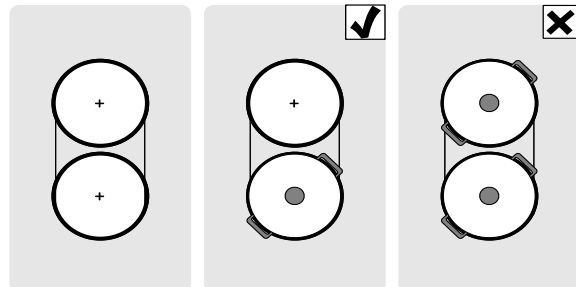
Norādījumi

- Uzlieciet gatavošanas trauku tikai uz viena no sildriņķiem. Ja gatavošanas trauks vienlaikus ir uz abiem sildriņķiem, funkcija netiek ieslēgta.
- Tā sildriņķa rādījumos, uz kura neatrodas gatavošanas trauks, gatavošanas līmenis ir izgaismots vairāk. Funkcija tiek ieslēgta, ja trauks tiek uzbīdīts uz sildriņķa un tiek atpazīts.
- Ja funkcija jau ir ieslēgta un uz brīvā sildriņķa uzliek citu gatavošanas trauku, indikators tāpat norāda zemāku gatavošanas līmeni. Sildriņķis nav ieslēgts. Sildriņķis ieslēdzas, ja tiek noņemts gatavošanas trauks.

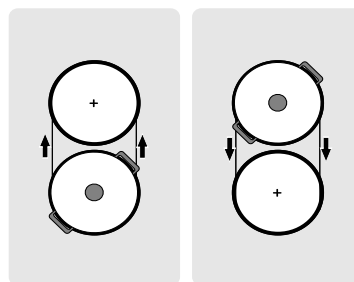
Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

Izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku, kas aizņem tikai vienu sildriņķi.




Gatavošanas trauka pārlīkšana no viena sildriņķa uz citu.




Aktivizēšana

Apvienojiet divus sildriņķus ar atšķirīgiem gatavošanas līmeņiem.

1. Atlasiet vienu no diviem sildriņķiem ar funkciju „Move”.
2. Pieskarieties simbolam . Redzams rādījums ●. Abu sildriņķu rādījumos redzams gatavošanas līmenis.

Funkcija ir aktivizēta.

Norādījumi


- Aizņemta sildriņķa indikatori ir gaišāki.
- Izvēlētā sildriņķa displejā ir izgaismots simbols .

Gatavošanas līmeņa maiņa


Atlasiet vienu no sildriņķiem ar funkciju „Move” un iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas līmeni.

Norādījums: Ja funkciju deaktivizē, gatavošanas līmeņus atiestata uz sākotnējām vērtībām.

Deaktivizēšana

Pieskarieties simbolam .

Funkcija ir deaktivizēta.

Norādījums: Ja vienam sildriņķim vai diviem sildriņķiem iestata , funkciju deaktivizē aptuveni 10 sekundēs.

Laika funkcijas




Sildvirsmai ir divas tālāk aprakstītās taimera funkcijas.

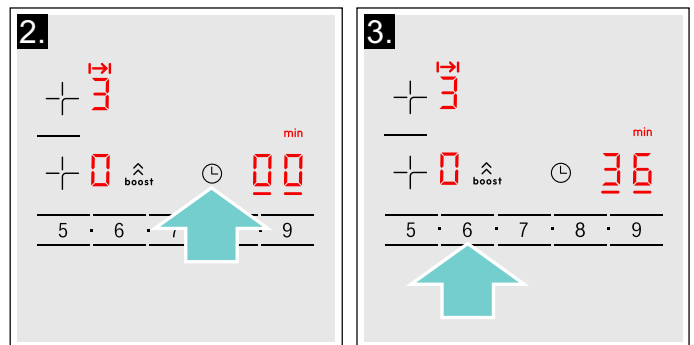
- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatīšana

1. Izvēlieties sildriņķi un vajadzīgo gatavošanas līmeni.
2. Pieskarieties simbolam . Sildriņķa displejā redzams . Taimera displejā redzams .
3. Nākamajās 10 sekundēs iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku.




Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Norādījumi


- Visiem sildriņķiem var automātiski iestatīt vienu un to pašu gatavošanas laiku. Iestatītā laika atskaite katram sildriņķim notiek atsevišķi. Vairāk par automātisku gatavošanas laika iestatīšanu skatiet sadaļā → "Pamatiestatījumi".
- Ja apvienotajiem sildriņķiem izvēlas funkciju „CombiZone” vai „Move”, abiem sildriņķiem ir iestatīts viens un tas pats laiks.


Laika maiņa vai atcelšana

Izvēlieties sildriņķi un nospiediet simbolu .

Iestatīšanas zonā mainiet gatavošanas laiku vai izvēlieties iestatījumu , lai atceltu iestatīto laiku.

Kad laiks ir pagājis

Sildriņķis izslēdzas. Atskan paziņojuma signāls. Laika uzstādīšanas funkcijas vizuālajā norādē uz 10 sekundēm iedegas .

Nospiežot simbolu , norādes izslēdzas un skaņas signāls beidz skanēt.

Norādījumi



- Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas īsāks par 10 minūtēm, vienmēr pieskarieties **0**, pirms iestatāt vajadzīgo vērtību.
- Ja gatavošanas laiku iestata vairākiem sildriņķiem, taimera displejā vienmēr redzams izvēlētais sildriņķa laiks.
- Lai apskatītu atlikušo laiku, izvēlieties attiecīgo sildriņķi.
- Gatavošanas laiku var iestatīt līdz **99** minūtēm

Virtuves taimeris



Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm.

Taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Izmantojot to, sildriņķis pēc iestatītā laika beigām automātiski neizslēdzas.

Iestatīšana


1. Pieskarieties vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators . Taimera displejā redzams **00**.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.


Laika maiņa vai atiestate

Pieskarieties vairākas reizes simbolam , līdz izgaismojas indikators .

Iestatījumu zonā mainiet laiku vai iestatiet **00**, lai izdzēstu iestatīto laiku.

Pēc iestatītā laika beigām

Atskan signāls. Taimera displejā redzams **00**, un izgaismojas indikators . Indikatori nodziest pēc 10 sekundēm.

Kad pieskaras simbolam , nodziest indikatori un apklust skaņas signāls.




Funkcija „PowerBoost”

Ar „PowerBoost” funkciju lielus ūdens daudzumus var uzkarstēt ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni **9**.

Šī funkcija ir pieejama visiem sildriņķiem, ja netiek izmantots neviens cits sildriņķis. Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**.


Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Izgaismojas **b**. Funkcija ir aktivizēta.

Norādījumi

- Ja sildriņķi ieslēdz, kamēr ir ieslēgta funkcija „PowerBoost”, gatavošanas līmeņa rādījumā mirgo **b** un **9**; pēc tam automātiski tiek iestatīts gatavošanas līmenis **9**. Funkcija „PowerBoost” tiek izslēgta.
- Zonā „Kombi-Zone” funkciju „PowerBoost” var ieslēgt tikai tad, ja abi sildriņķi tiek izmantoti atsevišķi.

Deaktivizēšana

1. Atlasiet sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam . Indikators **b** nodziest, un sildriņķis pārslēdzas uz darbību gatavošanas līmeni **9**. Funkcija ir deaktivizēta.



Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija „PowerBoost” var izslēgties automātiski, lai pasargātu sildvirsmas elektroniskos elementus.


Bērnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju „Bērnu drošība” jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bērnu aizsardzības funkcijas aktivizācija un deaktivizācija

Sildvirsmam jābūt izslēgtam.

Aktivizācija: turiet simbolu  nospiežot apm. 4 sekundes. Simbols  izgaismojas 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Deaktivizācija: turiet simbolu  nospiežot apm. 4 sekundes. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma


Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.


Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Tīrīšanas drošība

Tīrot vadības paneli, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties. Lai to novērstu, var izmantot sildvirsmas bloķēšanas funkciju un bloķēt vadības paneli tīrīšanas laikā.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Vadības panelis uz 35 sekundēm ir bloķēts. Jūs varat notīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana: pēc 35 sekundēm bloķēšana tiek pārtraukta. Lai izslēgtu bloķēšanu ātrāk, pieskarieties simbolam .

Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda uz drīzu funkcijas pabeigšanu.
- Pat ja sildvirsmas ir bloķētas drošai tīrīšanai, galvenais slēdzis nav bloķēts. Sildvirsmu var jebkurā laikā izslēgt.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ notiek automātiskā izslēgšanās.

Sildriņķis pārstāj darboties. Sildriņķa displejā pārmaiņus mirgo **F**, **B** un atlikušā siltuma indikators **h** vai **H**.

Ja pieskaras jebkurai simbolam, indikatori vairs nav redzami. Sildriņķa darbību var iestatīt no jauna.

Automātiskā izslēgšanās ir atkarīga no iestatītā gatavošanas līmeņa (1-10 stundas).

Pamatiestatījumi

Ierīcei ir dažādi pamatiestatījumi. Šos pamatiestatījumus varat pielāgot savām vajadzībām.

Rādījums	Funkcija
c 1	<p>Bērnu drošības funkcija</p> <p>0 Manuāli.*</p> <p>1 Automātiski.</p> <p>2 Funkcija deaktivizēta.</p>
c 2	<p>Signāltoņi</p> <p>0 Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgts.</p> <p>1 Ieslēgts tikai kļūdas signāls.</p> <p>2 Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.</p> <p>3 Visi skaņas signāli ir ieslēgti.*</p>
c 3	<p>Enerģijas patēriņa rādīšana</p> <p>0 Izslēgts.*</p> <p>1 Ieslēgts.</p>
c 5	<p>Gatavošanas laika automātiska programmēšana</p> <p>00 Izslēgta.*</p> <p>0 199 Līdz automātiskajai izslēgšanai atlikušais laiks.</p>
c 6	<p>Taimera signāla laiks</p> <p>1 10 sekundes.*</p> <p>2 30 sekundes</p> <p>3 1 minūte.</p>
c 7	<p>Funkcija “Power-Management”. Sildvirsmas kopējās jaudas ierobežošana</p> <p>Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas.</p> <p>0 Izslēgta. Sildvirsmas maksimālā jauda. *</p> <p>1 1000 W – minimālā jauda.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W – ieteicams, ja ir 13 A.</p> <p>3. 3500 W – ieteicams, ja ir 16 A.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W – ieteicams, ja ir 20 A.</p> <p>...</p> <p>9 vai 9. Sildvirsmas maksimālā jauda.</p>
c 9	<p>Gatavošanas zonas izvēles laiks</p> <p>0 Neierobežots: paliek atlasīta pēdējā iestatītā gatavošanas zona.*</p> <p>1 Ierobežots: gatavošanas zona paliek atlasīta tikai dažas sekundes.</p>
c 12	<p>Gatavošanas trauka un gatavošanas procesa rezultāta pārbaude</p> <p>0 Nav piemērots</p> <p>1 Nav optimāls</p> <p>2 Piemērots</p>
c 23	<p>Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība</p> <p>0 Izslēgta: parāda jaudas ierobežojumu atbilstoši funkcijai “Power-Management”.*</p> <p>1 Ieslēgta: nerāda funkcijas “Power-Management” jaudas ierobežojumu.</p>

c/i	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana
0	Individuāli iestatījumi.*
i	Noklusējuma iestatījumu atiestatīšana.

*Rūpnīcas iestatījums

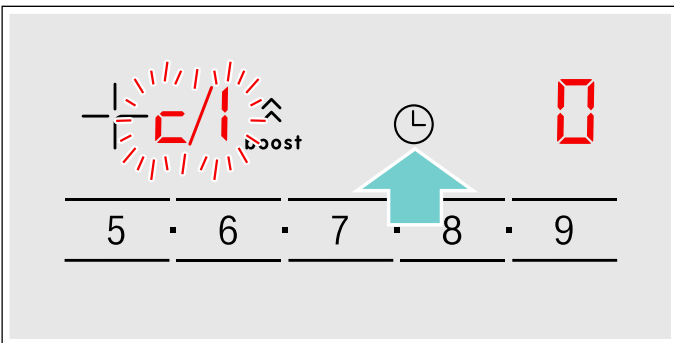
Piekluve pamatiestatījumiem

Sildvirsmi jābūt izslēgtai.

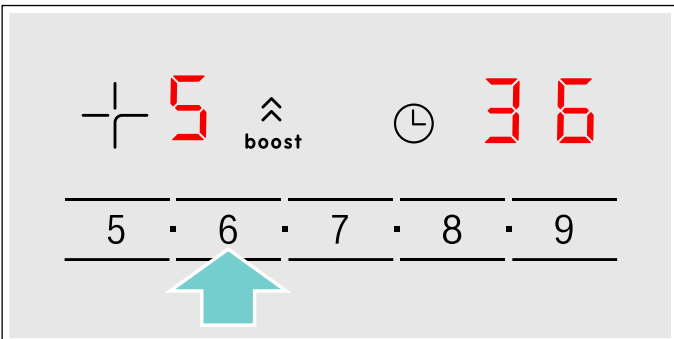
1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu nospiestu apm. 4 sekundes. Vēl pirms redzami četri izstrādājuma informācijas rādījumi. Lai skatītu atsevišķus rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

Izstrādājuma informācija	Indikators
Klientu apkalpošanas dienesta indekss (KI)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	95.
2. izgatavošanas numurs	05

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, vēlreiz pieskarieties simbolam . Displejā pārmaiņus mirgo **c** un **i**, un **0** ir redzams kā noklusējuma iestatījums.



4. Pieskarieties simbolam vairākas reizes, līdz redzama vajadzīgā funkcija.
5. Tad iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo iestatījumu.



6. Turiet simbolu nospiestu vismaz 4 sekundes. Iestatījumi ir saglabāti.

Iziešana no standarta uzstādījumiem

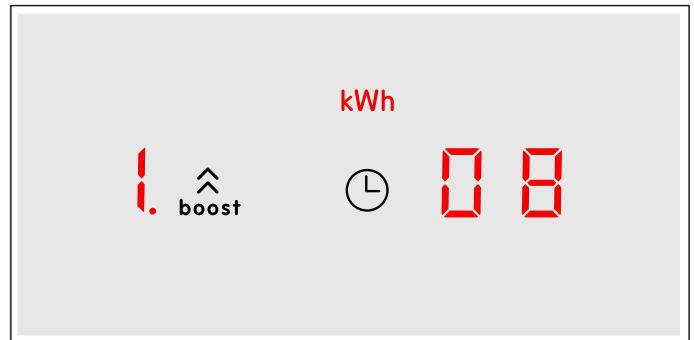
Ieslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi.

Enerģijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šim sildriņķim.

Vēl 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

Attēlā redzams patēriņa piemērs: **1.08 kWh**.



Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

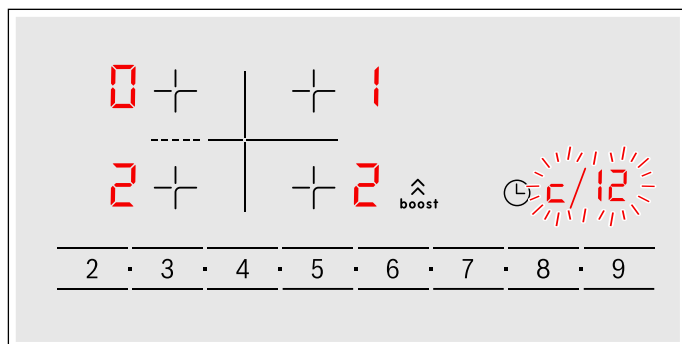
Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atbilstoši gatavošanas traukam.

Pārbaudes rādījums ir ieteiktā vērtība, un tas ir atkarīgs no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

1. Novietojiet atdzisušu katlu ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst katla pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet iestatījumu **c 1 2**.
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Sildriņķa rādījumos mirgo —.

Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 20 sekundēm sildriņķa rādījumos redzams gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rādījums.



Pārbaudiet rezultātu, izmantojot tālāk norādīto tabulu.

Rezultāts	
0	Gatavošanas trauks nav piemērots sildriņķim un tāpēc neuzsilst.*
1	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā paredzēts, gatavošanas process nav optimāls.*
2	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.

* Ja ir pieejams mazāks sildriņķis, pārbaudiet uz tā gatavošanas trauku vēlreiz.

Lai atkal ieslēgtu funkciju, pieskarieties sildriņķa iestatījumu zonai.

Norādījumi

- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skat. nodaļā → "Pamatiestatījumi".
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. nodaļā → "Gatavošana ar indukciju".

"Power Manager"

Jaudas pārvaldības funkcija ļauj iestatīt sildvirsmas kopējo jaudu.

Sildvirsmas rūpnīcā ir veikta sākotnējā iestatīšana. Izmantojot jaudas pārvaldības funkciju, jaudas vērtību var pielāgot attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

Lai šī iestatītā vērtība netiktu pārsniegta, sildvirsmas pieejamo jaudu automātiski sadala starp visām ieslēgtajām gatavošanas zonām.

Kamēr jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta, gatavošanas zonas jauda īslaicīgi var samazināties zem nominālās vērtības. Ja tiek ieslēgta gatavošanas zona un tā rezultātā tiek pārsniegts jaudas ierobežojums, gatavošanas līmeņa rādījumā īslaicīgi tiek parādīts —. Iekārta automātiski regulē un iestata augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Plašāku informāciju par to, kā mainīt sildvirsmas kopējo jaudu, skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Ierīces lietošana


Jūs jau uzzinājāt informāciju par vadības elementiem un to darbības veidu. Tālāk aprakstīts, ka iestatīt ierīci.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

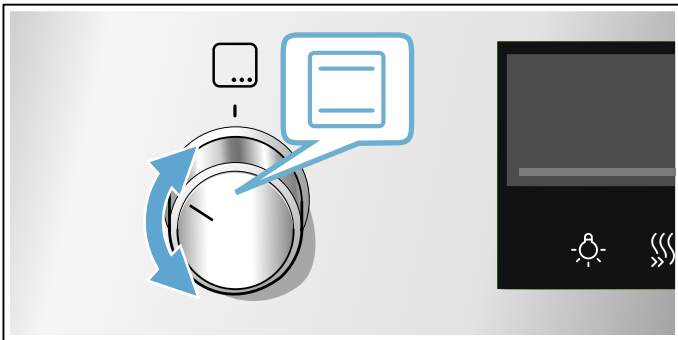
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

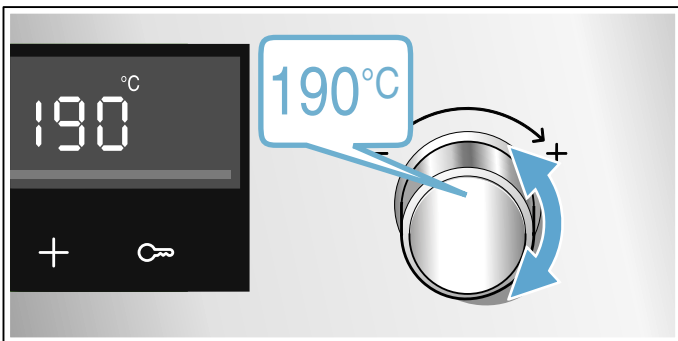
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdieniem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas  190 °C temperatūrā.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas režīmu.



2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Norādījums: Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 23. lappusē

Mainīšana



Ar attiecīgo izvēles slēdzi jebkurā laikā var mainīt karsēšanas režīmu un temperatūru.

Ja maināt karsēšanas režīmu, temperatūra tiek mainīta uz attiecīgo noklusējuma vērtību.

Ātrā uzkarsēšana



Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Piemērotie karsēšanas režīmi:


-  3D karstais gaiss
-  Karsēšana no augšas/apakšas

Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Lai ēdiens izceptos vienmērīgi, ievietojiet to gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.





1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Pieskarieties taustiņam . Displejā redzams simbols .


Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.


Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un simbols  nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
 Laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēdzas.
 Beigas	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo beigu laiku. Ierīce automātiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamo laikā.
 Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām un neietekmē ierīces darbību.
 Pulkstenis	Ja priekšplānā nedarbojas neviena cita funkcija, ierīces displejā redzams pulksteņa laiks.

Tikai pēc karsēšanas režīma iestatīšanas var aktivizēt darbības ilgumu, pieskaroties taustiņam . Kad ir iestatīts darbības ilgums, var aktivizēt beigu laiku. Taimeri var iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu var priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties taustiņam .



Norādījums: Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 26. lappusē

Ilguma iestatīšana



Ierīcē varat iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamo gatavošanas laiku un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apstādinātu darbības režīmu.

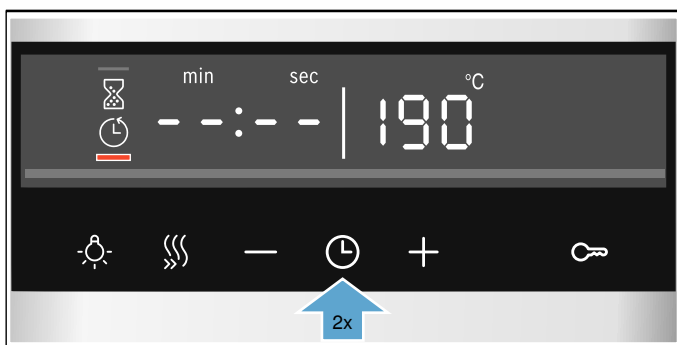
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku – ar 5 minūšu soli.

Ilguma sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms:

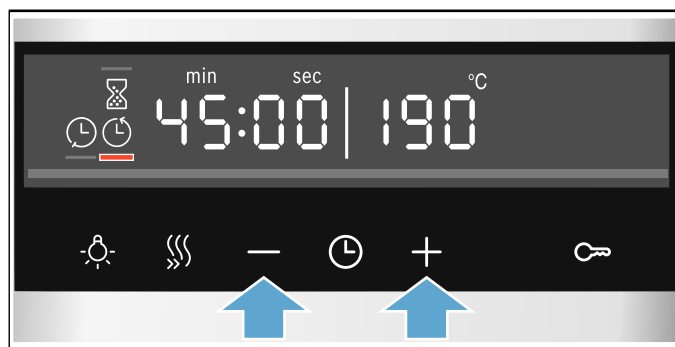
10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam , vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam .

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskaraties taustiņam . Displejā ir iezīmēts laiks .




3. Ar taustiņu  vai  iestatiet laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.



Laika atskaites beigas


Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu .

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.


Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu  vai  varat jebkurā laikā mainīt ilgumu. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustiņu  atiestatiet ilgumu uz nulli. Ierīce turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskaraties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Beigu laika iestatīšana




Pulksteņa laiku, kad beidzas gatavošanas laiks, varat pārceļt. Piemēram, varat ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā no rīta un iestatīt, ka tas ir gatavs pusdienlaikā.

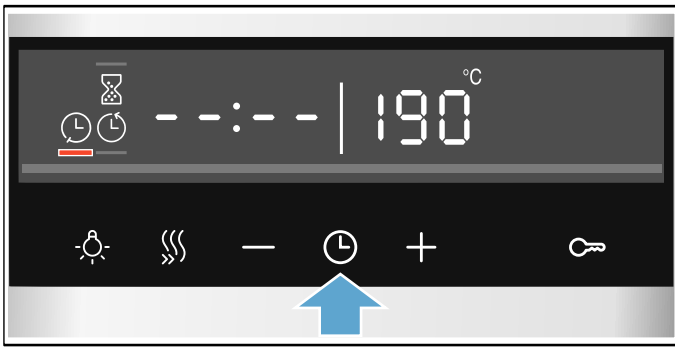
Norādījumi

- Raugiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Gatavošanas laika beigas var atlikt maksimāli līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Piemērs attēlā: ir plkst. 10.30, iestatītais gatavošanas ilgums ir 45 minūtes, un ēdienam jābūt gatavam plkst. 12.30.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam  un ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet ilgumu.
3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir iezīmēts beigu laiks .



4. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vēlāku beigu laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce lieto iestatījumus. Displejā redzams beigu laiks. Kad ierīce tiek ieslēgta, displejā redzama ilguma atskaite.

Laika atskaite beigas

Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu **+**.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.


Mainīšana un pārtraukšana

Gatavošanas beigu laiku var mainīt ar taustiņu **-** vai **+**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas. Gatavošanas beigu laiku vairs nevar mainīt, ja laika atskaite jau ir sāka. Gatavošanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.

Lai pārtrauktu, ar taustiņu **-** iestatiet gatavošanas beigu laiku uz pašreizējo pulksteņa laiku plus gatavošanas ilgums. Ierīce sāk karsēt, un tiek sāka laika atskaite.

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.



Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas paralēli citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī tad, kad ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsiet, vai izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais darbības ilgums.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeris var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam laika intervāli ir lielāki, jo augstāka iestatāmā laika vērtība.

Taimera sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms: 5 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **-**, vai 10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **+**.

1. Vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts taimera simbols .
2. Ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm tiek sākts taimera laiks.

Padoms: Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojiet darbības ilguma laiku. Kad ilguma laiks ir beidzies, ierīce tiek automātiski izslēgta.

Taimera laika atskaite beigusies

Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0.

Lai izslēgtu taimeris, pieskarieties jebkuram taustiņam.


Mainīšana un atcelšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī ar taustiņu **-** vai **+**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustiņu **-** atiestatiet taimera laiku uz nulli. Taimers tiek izslēgts.

Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Iestatiet pulksteņa laiku.

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu **-** vai **+**.
Pulksteņa laiks vairs nemirgo.

2. Apstipriniet ar taustiņu **⏻**.

Ierīce nepārņem iestatīto pulksteņa laiku.

Norādījums: Pamatiestatījumu sadaļā var iestatīt, vai ierīces displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.

→ "Pamatiestatījumi" 26. lappusē

Pulksteņa laika maiņa

Pulksteņa laiku nepieciešamības gadījumā var mainīt, piemēram, no vasaras uz ziemas laiku.

Lai to izdarītu, ierīcei jābūt izslēgtai; vairākkārt pieskarieties taustiņam **⏻**, līdz tiek iezīmēts pulksteņa simbols, un mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu **-** vai **+**.






Cepeša termometrs

Ar cepeša termometru iespējams iegūt precīzu cepšanas rezultātu. Tas mēra temperatūru pārtikas produkta iekšienē. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, ierīce automātiski izslēdzas.

Karsēšanas veidi

Ne visi karsēšanas veidi ir piemēroti, lai izmantotu cepeša termometru.

Piemērotie karsēšanas režīmi:

-  3D karstais gaiss
-  Karstā gaisa saudzējošais režīms
-  Picas cepšana
-  grilēšana ar cirkulējošo gaisu
-  Karsēšana no augšas/apakšas

Norādījums: Ja, iespraužot cepeša termometru, izvēlēts nepiemērots karsēšanas veids, atskan signāls.

Temperatūra

Cepšanas termometrs mēra pārtikas produktu iekšējo temperatūru no 30 °C līdz 99 °C. Vēlamo ēdiena iekšējo temperatūru varat iestatīt, izmantojot displeju.

Iestatiet gatavošanas telpas temperatūru, kā ierasts, ar temperatūras izvēles taustiņu. Lai cepeša termometram nerastos bojājumi, iestatītā temperatūra nedrīkst būt augstāka par 250 °C.

Iestatītajai gatavošanas telpas temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā iestatītā ēdiena temperatūra.

Iespraudiet cepeša termometru produktā

Pirms ēdiena ievietošanas gatavošanas telpā, iestipriniet tajā cepeša termometru.

Izmantojiet tikai pievienoto cepeša termometru. Jūs to varat arī iegādāties klientu apkalpošanas dienestā kā rezerves detaļu.

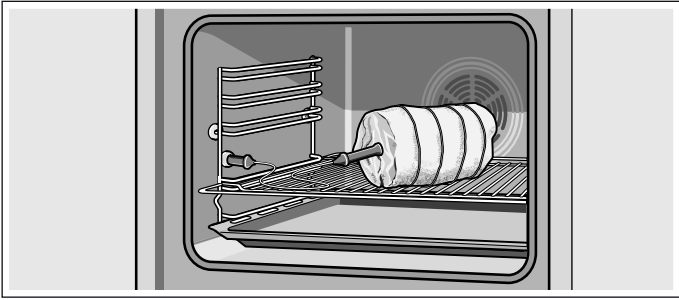
Bīdīnājums – Elektriskā trieciena risks!

Izmantojot nepareizu cepšanas termometru, jūs varat sabojāt ierīces izolāciju. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepšanas termometru.

Nofiksēšana

Ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā. Raugiet, lai smailes gals būtu aptuveni gaļas gabala vidū. Tas nedrīkst atrasties taukos un pieskarties traukiem vai kauliem.

Nolieciet gaļu, vēlams ievietotu traukā, režģa vidū.



Uzmanību!

Neiespiediet cepeša termometra vadu. Lai cepeša termometrs netiktu sabojāts pārāk liela karstuma dēļ, cepeša termometram jābūt vairāku centimetru attālumā no grilēšanas sildes elementa. Gaļa gatavošanas laikā var nedaudz pacelties.


Produkta apgrozīšana

Ja vēlaties apgrozīt gatavojamo produktu, neizņemiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepšanas termometrs produktā ievietots pareizi.

Ja, apgrozot produktu, cepšanas termometru izņemat, visi iestatījumi tiek atiestatīti, un tie jāiestata no jauna.

Produkta iekšējās temperatūras iestatīšana

Ievietojot gatavošanas nodalījumā ēdiena ar cepeša termometru, varat veikt iestatīšanu.

1. Ievietojiet cepeša termometru ligzdā gatavošanas telpas kreisajā pusē un aizveriet gatavošanas telpas durvis. Neiespiediet kabeli!
2. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet piemērotu karsēšanas veidu. Displejā blakus gatavošanas telpas temperatūrai tiek parādīts simbols  un ēdiena iekšējās temperatūras rādītājs.
3. Ar taustiņu **-** vai **+** iestatiet ēdiena iekšējo temperatūru. Ieteicamā vērtība abiem taustiņiem ir 60 °C.
4. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet gatavošanas telpas temperatūru. Neiestatiet vairāk par 250 °C. Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Ēdiena iekšējās temperatūras rādītājs displejā ir dalīts divās daļās. Kreisajā pusē ir redzama pašreizējā gaļas iekšējā temperatūra, labajā pusē ir redzama iestatītā, piem., 15>75 °C. Pašreizējā temperatūra kreisajā pusē tiek rādīta tikai, sākot no 10 °C.

Kad produkta iestatītā iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā pašreizējā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto temperatūru, piem., 75>75 °C.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas telpā.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Gatavošanas telpa, piederumi un cepeša termometrs sakarst. Karstus piederumus vai cepeša termometru no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu **-** vai **+** varat jebkurā brīdī izmainīt iekšējo temperatūru. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas.

Lai pārtrauktu, izņemiet cepeša termometru no ligzdas un gatavojamā produkta. Ierīce turpina karsēt bez iestatītās ēdiena iekšējās temperatūras.

Karsēšanas veidu un gatavošanas telpas temperatūru varat mainīt jebkurā laikā ar attiecīgo izvēles slēdzi. Iestatītā produkta iekšējā temperatūra saglabājas.

Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Neizmantojiet dziļi sasaldētus produktus. Tabulā ir norādītas aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes un apstrādes pakāpes.

Visaptverošus datus par karsēšanas režīmu un temperatūru atradīsiet lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 51. lappusē

Pārtikas produkts	Ēdiena iekšējā temperatūra, °C
Cūkgaļa	
Cūkas kakls	85-90
Cūkgaļas fileja, vidēji cepta	62-70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72-80
Liellopa gaļa	
Liellopu fileja vai rostbīfs, angļu gaumē	45-52
Liellopa gaļas fileja vai vidēji cepts rostbīfs	55-62
Liellopu fileja vai rostbīfs, labi izcepts	65-75
Teļa gaļa	
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75-80
Teļa cepetis, plecs	75-80
Teļa stilbi	85-90
Jēra gaļa	
Vidēji lieli jēra stilbi	60-65
Jēra gurns, labi izcepts	70-80
Jēra muguras cepetis, vidēji cepts	55-60

Bērnu aizsardzības sistēma

Lai bērni ierīci netīšām neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus, ierīcei ir bērnu drošības funkcija.

Norādījumi


- Pamatierīcī sadaļā varat mainīt to, vai ir iespējams iestatīt bērnu drošības funkciju. → "Pamatierīcī" 26. lappusē
- Ja sildvirsmas ir savienotas ar cepeškrāsi, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.


Ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

Turiet nospiešanu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Displejā redzams attiecīgais simbols. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Norādījums: Ja ir iestatīts taimera laiks , tā atskaite tiek joprojām turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt.

Lai izslēgtu, vēlreiz turiet nospiešanu taustiņu  apmēram 4 sekundes, līdz simbols displejā nodzīst.

Pamatierīcījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

Pamatierīcījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatierīcījumi ir pieejami.



Pamatierīcījums	Izvēle
c01 Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām	1 = apmēram 10 sekundes 2 = apmēram 30 sekundes* 3 = apmēram 2 minūtes
c02 Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai	1 = apmēram 3 sekundes* 2 = apmēram 6 sekundes 3 = apmēram 10 sekundes
c03 Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam	0 = izslēgts 1 = ieslēgts*
c04 Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs* 3 = gaišs
c05 Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku*
c06 Bērnu drošības funkciju var ieslēgt	0 = nē 1 = jā* 2 = jā, ar durvju fiksatoru**
c07 Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā*
c08 Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs* 3 = garš 4 = ļoti garš
c09 Uzstādītas teleskopiskās vadotnes**	0 = nē* (statiem un viena līmeņa vadotnēm) 1 = jā (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c10 Ilgstoša siltuma uzturēšana pieejama	0 = nē* 1 = jā
c12 Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana	0 = nē* 1 = jā

* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

** Pieejams ne visiem ierīces tiem.

Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, **20 1 1**.
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
3. Ar taustiņu **+** pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Šādā veidā ar taustiņu **-** vai **+** izejiet cauri visiem pamatiestatījumiem un nepieciešamības gadījumā mainiet vērtību ar temperatūras izvēles slēdzi.
5. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes.

Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkal mainīt jebkurā brīdī.

Norādījums: Pēc strāvas padeves pārtraukuma mainītie pamatiestatījumi joprojām ir spēkā.



Brīvdienas režīms




Izmantojot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu virs 70 stundām. Ēdieni gatavošanas nodalījumā paliek silti, un jums nav jāieslēdz vai jāizslēdz ierīce.

Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana

Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 26. lappusē

Ierīce karsē, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūru var iestatīt no 85 °C līdz 140 °C. Ilgumu var iestatīt ar pusstundas soli no 24 līdz 72 stundām.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas . Displejā redzams **5R66**.
2. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.
3. Divreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir iezīmēts laiks .
4. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet laiku.

Norādījums: Beigu laiku nevar pārcelt.

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.

Kad brīvdienas režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mainīšana un atcelšana

Pēc palaišanas iestatījumus vairs nevar mainīt.

Ja vēlaties atcelt ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Mazgāšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – apraksts tālāk.

Mazgāšanas līdzekļi

Lai nebojātu atšķirīgās virsmas, izmantojot nepareizus mazgāšanas līdzekļus, ievērojiet turpmāk minētās norādes.

Tīrot sildvirsmas:

- nelietojiet neatšķaidītus skalošanas līdzekļus vai skalošanas līdzekļus, kas ir paredzēti trauku mazgāšanas iekārtām;
- nelietojiet abrazīvus sūkļus;
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus vai traipu noņemšanas līdzekļus;
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu;
- trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Tīrot cepeškrāsni:

- neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus,
- neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu,
- nelietojiet abrazīvus sūkļus,
- neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.
- Trauku mazgāšanas iekārtā nemazgājiet atsevišķas detaļas.

Jaunu sūkli pirms pirmās izmantošanas kārtīgi izskalojiet.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciat ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Nerūsējošā tērauda virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nerūsējošā tērauda virsmas vienmēr mazgājiet paralēli dabiskajai materiāla tekstūrai. Citādi var rasties skrambas. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus kopšanas līdzekļus, kas piemēroti karstu nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai. Uzklājiet nedaudz tīrīšanas līdzekļa ar mīkstu drānu.
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Augšējais stikla pārsegs* (atkarībā no ierīces veida)	Stikla tīrīšanas līdzeklis. Tīriet ar mīkstu drānu. Augšējo stikla pārsegu varat noņemt, lai to notīrītu. Nemiet vērā nodaļu Augšējais stikla pārsegs!
Grozāmie slēdži Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.
Sildvirsmas rāmis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Netīriet ar stikla skrāpi, citronu vai etiķi.
Gāzes sildvirsmas režģis* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Izmantojiet nedaudz ūdens, jo tas nedrīkst iekļūt ierīcē pa degļa apakšējo daļu. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz. Režģi iespējams noņemt. Čuguna režģis* Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Gāzes deglis* (atkarībā no ierīces veida)	Noņemiet degļa galviņu un vāciņu, notīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Gāzes izplūšanas atverēm vienmēr jābūt tīrām. Aizdedzes sveces: maza, mīksta suka. Gāzes deglis darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir sausas. Visas detaļas kārtīgi nosusiniet. Ievietojot atpakaļ, raugieties, lai detaļas būtu pareizi novietotas. Degļu vāciņi ir emaljēti melnā krāsā. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē funkciju darbību.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm; atkarībā no ierīces veida).

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Elektriskais sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi vai mazgāšanas sūklis Sildriņķi pēc tam uz īsu brīdi uzsildiet, lai tas nožūtu. Mitri riņķi ar laiku sāk rūsēt. Beigās uzlieciet kopšanas līdzekli. Pārlijušu pārtiku un pārtikas paliekas noslaukiet uzreiz.
Sildriņķis* (atkarībā no ierīces veida)	Dzeltenus, zili spīdošus krāsojumus pie sildriņķa notīriet ar tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus.
Stikla keramikas sildvirsmā* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla keramikai piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: izmantojiet stikla keramikas virsmām piemērotus līdzekļus. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla sildvirsmā* (atkarībā no ierīces veida)	Kopšana: stikla virsmām piemēroti aizsardzības un kopšanas līdzekļi Tīrīšana: stikla virsām piemēroti tīrīšanas līdzekļi. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma. ⚠ Stikla skrāpis noturīgiem netīrumiem Atbrīvojiet un tīriet tikai ar asmeni. Uzmanību, asmens ir ļoti ass! Savainošanās risks Pēc tīrīšanas sagādājiet skrāpi. Bojātu asmeni nekavējoties nomainiet.
Stikla plāksne	Stikla tīrīšanas līdzeklis. Tīriet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi. Lai ērti notīrītu ierīci, noņemiet durvis. Ņemiet vērā nodaļu Cepeškrāsns durvju izņemšana un ielikšana!
Durvju bērnu drošības mehānisms (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Ja cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar bērnu drošības mehānismu, tas pirms tīrīšanas ir jānoņem. Ja bērnu drošības mehānisms ir ļoti netīrs, tas vairs nedarbojas pareizi.
Blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm; atkarībā no ierīces veida).

Zona	Tīrīšanas līdzeklis
Gatavošanas nodalījums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums mazgāšanai vai etiķūdens: Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Piedegušas ēdienu paliekas iemērcējiet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. ⚠ Nekad neizmantojiet plīts tīrīšanas līdzekļus pašattīrošām virsmām. Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt. Ja cepeškrāsns ir aprīkota ar pašattīrīšanas funkciju, ieteicams to izmantot. → "Tīrīšanas funkcija" 38. lappusē Norādījums: Ēdiena atlieku dēļ var rasties balti nosēdumi. Tās nav būtiskas un nekādi neietekmē ierīces darbību. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampiņas stikla kupols	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Lai notīrītu statīvus, tos var izņemt. Ņemiet vērā nodaļu Statīvu izņemšana un ievietošana! Teleskopiskās vadotnes* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītas. Nesamitriniet vadotnes, nemazgājiet tās trauku mazgājamā mašīnā vai neatstājiet cepeškrāsni pašattīrīšanas laikā. Tādējādi var sabojāt statīvus un ierobežot to funkciju.

* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm; atkarībā no ierīces veida).

Zona	Tīršanas līdzeklis
Piederums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar mitru drānu vai birsti.
	Alumīnija cepšanas paplāte* (atkarībā no ierīces veida) Nosusiniet ar mikstu drānu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus. Nepieskarieties metāla virsmām ar nazi vai citu asu priekšmetu, lai nesaskrāpētu tās. Agresīvi tīršanas līdzekļi, abrazīvi sūklī un raupjas mazgāšanas drānas ir nepiemērotas. Citādi var rasties skrambas.
	Rotējošais iesms* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
	Cepeša termometrs* (atkarībā no ierīces veida) Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
Apakšējā atvilktnē* (atkarībā no ierīces veida)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu.
* Izvēles (pieejami dažām ierīcēm; atkarībā no ierīces veida).	

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas.
Plāno paplāšu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Tīrības uzturēšana

Lai neveidotos noturīgi netīrumi, vienmēr turiet ierīci tīru un laicīgi notīriet netīrumus.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.

Padomi

- Pēc katras lietošanas reizes tīriet ierīci. Tā netīrumi nevar piedegt.
- Uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.
- Ļoti sulīgu kūku cepšanai izmantojiet universālo pannu.
- Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piem., cepešpannu.


Tīršanas funkcija

Tīriet gatavošanas telpu ar tīršanas funkciju "Pirolīze". Iespējams izvēlēties trīs tīršanas līmeņus.


Līmenis	Tīršanas apjoms	Laiks
1	viegls	apt. 1 stunda 15 minūtes
2	Vidējs	apm. 1 stunda 30 minūtes
3	intensīva	apm. 2 stundas

Jo spēcīgāki un vecāki ir netīrumi, jo lielākam jābūt tīršanas līmenim. Pietiek, ja gatavošanas nodalījumu tīra ik pēc diviem līdz trim mēnešiem. Nepieciešamības gadījumā var tīrīt arī biežāk. Vienā tīršanas reizē tiek patērētas apm. 2,5-4,8 kilovatstundas.

Norādījumi

- Jūsu drošībai ierīces durvis automātiski nobloķējas, kad ir sasniegta noteikta temperatūra. Ierīces durvis iespējams atvērt tikai pēc tam, kad bloķēšana simbols  vairs nav redzams displejā.
- Tīršanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījuma apgaismojums netiek ieslēgts.

Brīdinājums Apgdegumu risks!

- Tīršanas funkcijas darbības laikā gatavošanas telpa ļoti sakarst. Nekad neatveriet ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
-  Tīršanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Brīdinājums Bīstami veselībai!

Tīršanas funkcija uzsilda gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai tā, ka gatavošanas, grilēšanas un cepšanas atlikumi sadeg. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var radīt gļotādas kairinājumus. Tīršanas funkcijas darbības laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi. Neuzturieties telpā ilgāku laiku. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un dzīvnieki. Arī atliktās gatavošanas gadījumā ar pārbīdītu beigu laiku ievērojiet instrukcijas.

Pirms tīrīšanas funkcijas

Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam. Izņemiet piederumus, traukus un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Lai uzzinātu, kā izņemt statīvus, skatiet attiecīgo nodaļu. → "Statīvs" 40. lappusē

Notīriet ierīces durvis un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu!


Brīdinājums Ugunsbīstamība!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties. Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas notīriet lielus netīrumus gatavošanas nodalījumā. Netīriet piederumus, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.
- Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izplūst spēcīgs karstums. Neberziet un nenoņemiet blīvējumu! Nedrīks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.

Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Pirms iestatāt tīrīšanas funkciju, pārlicinieties, vai ir izpildīti visi sagatavošanas nosacījumi.

Ilgums katram tīrīšanas līmenim ir iepriekš iestatīts un to mainīt nav iespējams.


1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Pīrolīze .
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas līmeni.

Displejā tiek parādīts katra līmeņa ilgums.


Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīrīšanas funkcija.

Displejā redzama laika atskaite.



Tīrīšanas funkcijas laikā vēdiniet virtuvi.

Tūlīt pēc palaišanas ierīces durvis nobloķēsies. Displejā redzams simbols .

Kad tīrīšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams ilgums 0. Izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Ierīces durvis var atvērt tikai pēc tam, kad gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis un bloķēšanas simbols  vairs nedeg.

Beigu laika pārceļšana

Beigu laiku var pārceļt uz vēlāku laiku. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu  iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc ieslēgšanās tīrīšanas līmeni vairs mainīt nevar.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

Ja vēlaties atcelt tīrīšanas funkciju, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Ierīces durvis var palikt bloķētas, līdz gatavošanas nodalījums ir pietiekami atdzisis un displejā nodziest bloķēšanas simbols.

Pēc tīrīšanas funkcijas

Pagaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir kārtīgi atdzisis. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

levietojiet atpakaļ statīvus.

Norādījums: Stipru netīrumu dēļ uz emaljētajām virsmām var palikt balti nosēdumi. Tie ir pārtikas produktu pārpalikumi un ir nekaitīgi. Tie neietekmē ierīces darbību. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

Statīvs

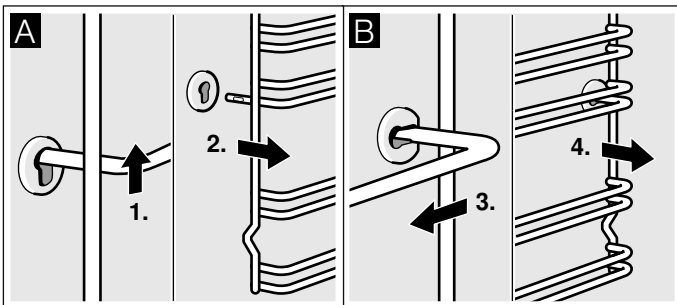
Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt statīvu.

Statņu demontēšana un montēšana

Jūs varat izņemt statnes, lai tās notīrītu. Cepeškrāsnij jābūt atdzisušai.

Statīva izņemšana

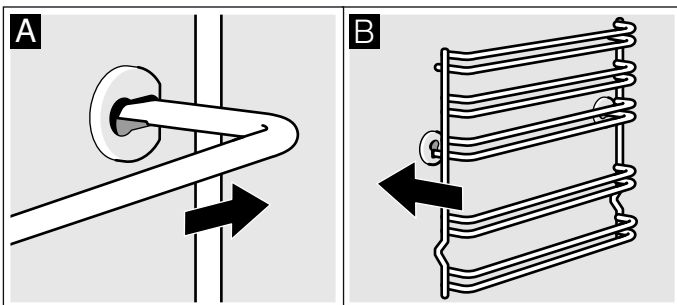
1. Paceliet statīvu priekšpusē uz augšu
2. un izceliet to (A attēls).
3. Pēc tam pavelciet statīvu uz priekšu
4. un izņemiet to (B attēls).



Statīva tīrīšanai lietojiet mazgāšanas līdzekli un sūkli. Ja ir noturīgi netīrumi, izmantojiet suku.

Statņu montēšana

1. Vispirms ievietojiet statnes aizmugures buksē, un pastumiet to nedaudz uz aizmuguri (A attēls)
2. un tad iekariet to priekšējā buksē (B attēls).



Statnes tiek ievietotas kreisajā un labajā pusē. Pievērsiet uzmanību tam, lai 1. un 2. augstums atrodas apakšā un 3., 4. un 5. augstums atrodas augšā, kā tas parādīts B attēlā.

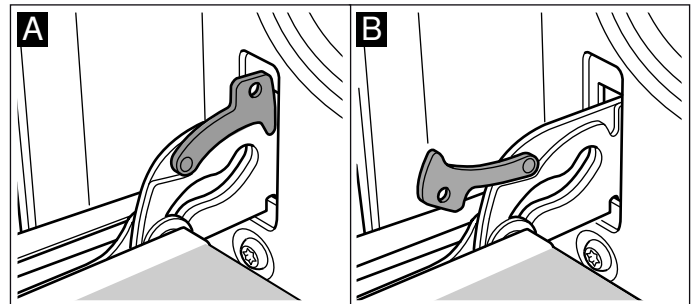
Ierīces durvis

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīrīt ierīces durvis.

Cepeškrāsns durtiņu izņemšana un iekāršana

Lai notīrītu durtiņu stiklus, jūs varat stiklus izņemt.

Katram durtiņu šarnīram ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir aiztaisītas (A attēls), cepeškrāsns durtiņas ir fiksētas. Tās nav iespējams izņemt. Kad fiksēšanas sviras ir attaisītas (B attēls), lai izņemtu durtiņas, šarnīri ir bloķēti. Tie nevar aizvērties.

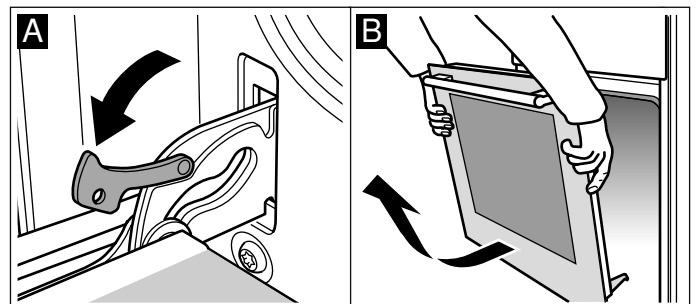


⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ja šarnīri nav bloķēti, tie ar lielu spēku aizveras. Pievērsiet uzmanību tam, lai fiksēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aiztaisītas, vai arī tad, ja ir izņemtas cepeškrāsns durtiņas, fiksēšanas sviras būtu pilnībā attaisītas.

Durtiņu demontēšana

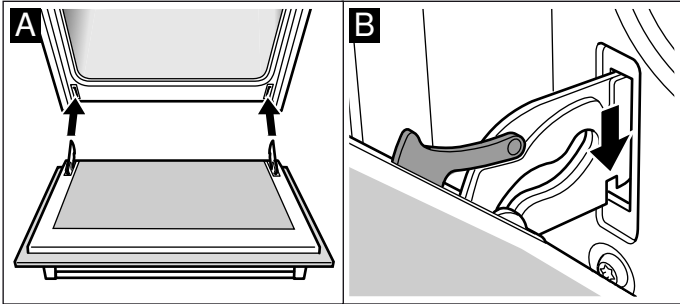
1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Attaisiet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz atdurei. Satveriet tās ar abām rokām kreisajā un labajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz vairāk un izvelciet (B attēls).



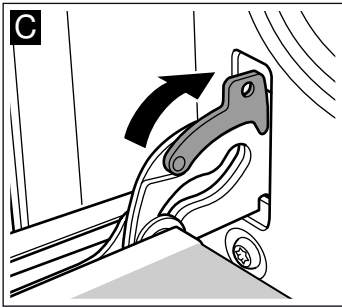
Durtiņu montēšana

Apģieztā secībā atkal montējiet durtiņas.

1. Montējot cepeškrāsns durtiņas, pievērsiet uzmanību tam, lai abi šarnīrus ievadītu tieši atverē (A attēls).
2. Šarnīra ierobam ir jāfiksējas abās pusēs (B attēls).



3. Atkal aiztaisiet abas fiksēšanas sviras (C attēls). Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ja cepeškrāsns durtiņas nejauši izkrit vai aizveras kāds no šarnīriem, turiet rokas drošā attālumā no šarnīra. Izsauciet klientu apkalpošanas dienestu.

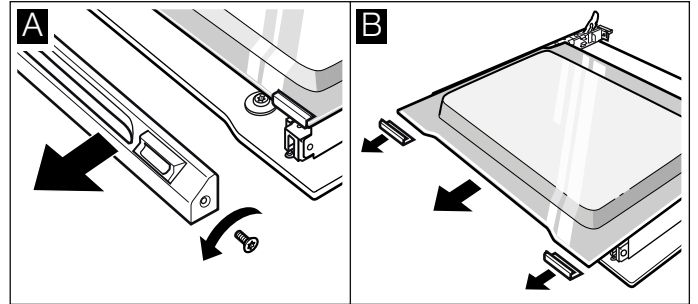
Durvju stikla uzstādīšana un demontāža

Plīts durvju stiklu var izņemt, lai atvieglotu tīrīšanu.

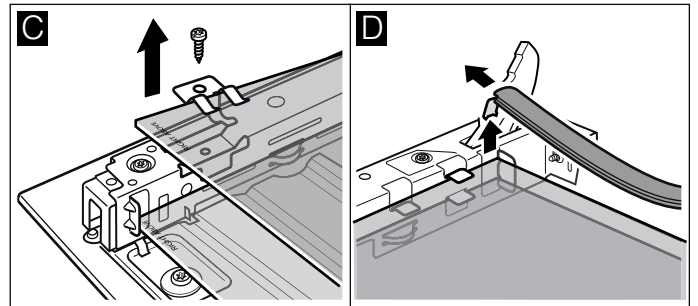
Izņemot iekšējos stiklus, pievērsiet uzmanību izņemšanas secībai. Lai ievietotu stiklus atpakaļ pareizā secībā, rīkojieties atbilstoši numuriem, kas norādīti uz stikliem.

Demontāža

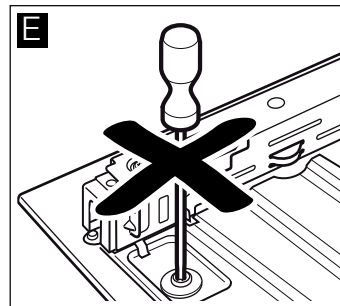
1. Demontējiet cepeškrāsns durvis un novietojiet tās uz drānas ar rokturi uz apakšu.
2. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, izskrūvējiet skrūves kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Paceliet un izņemiet virsējo stiklu un izņemiet abas mazās blīves (B attēls).



4. Atskrūvējiet labo un kreiso fiksācijas skavu. Paceliet stiklu un izņemiet no tā skavas (C attēls).
5. Izņemiet blīvi no stikla apakšas (D attēls). Lai to izdarītu, noņemiet blīvi un izvelciet to no augšas. Izņemiet stiklu.



6. Izvelciet apakšējo stiklu, sasverot to uz augšu.
7. Nekādā gadījumā neatskrūvējiet no metāliskās daļas pa labi un pa kreisi esošās skrūves (E attēls).



Tīriet stiklu ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

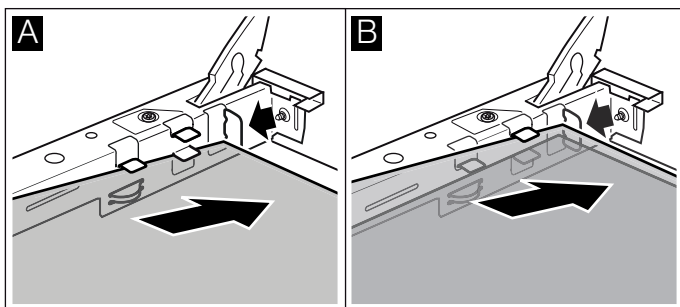
⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

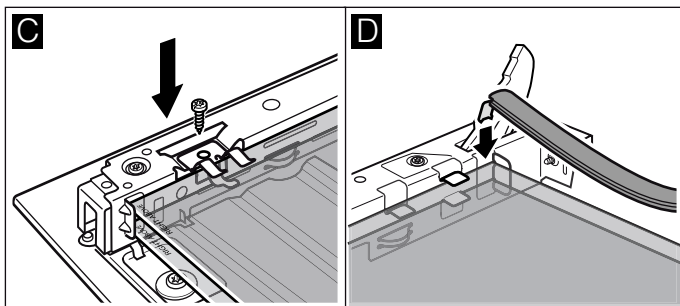
Uzstādīšana

Uzstādot stiklus, nodrošiniet, lai uzraksts „right above” abu stiklu kreisajā apakšējā stūrī būtu spoguļrakstā.

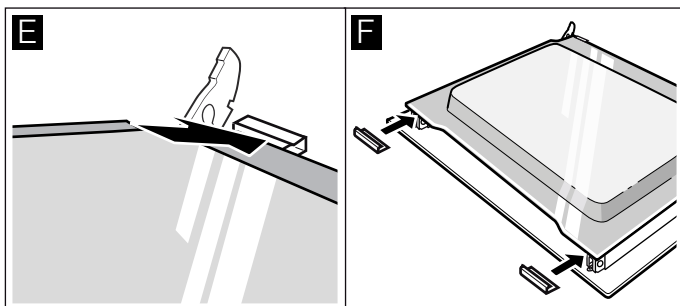
1. Ielieciet apakšējo stiklu, sasverot to uz aizmuguri (A attēls).
2. Ievietojiet vidējo stiklu (B attēls).



3. Stikla kreisajā un labajā pusē ielieciet un nolīdziniet atbalsta skavas tā, lai tās atrodas virs vītņotā cauruma, un pieskrūvējiet tās (C attēls).
4. Piestipriniet atpakaļ stikla apakšējās daļas blīvi (D attēls).



5. Ielieciet augšējo stiklu abos balstos, sasverot to uz aizmuguri. Pārliecinieties, ka, to darot, blīve nepabīdās uz aizmuguri (E attēls).
6. Ielieciet atpakaļ abas blīves stikla labajā un kreisajā pusē (F attēls).



7. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējiet to.
8. Uzstādiet cepeškrāsns durvis.

Nelietojiet cepeškrāsns, ja stikls nav pareizi ievietots.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bērnu drošība”?

Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bērnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atkarībā no gatavošanas trauku pamatnes īpašībām trokšņi var rasties, izmantojot sildvirsmu. Trokšņi ir parasta parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoriem.

Rodas, gatavojot ar intensīvāku gatavošanas līmeni. Trokšnis pazūd vai kļūst klusāks, samazinot gatavošanas līmeni.

Svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Trokšnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Var rasties, ja izmantoti trauki ar dažādu materiālu pārklājumiem vai ja reizē tiek izmantoti dažāda izmēra un materiāla gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdienu daudzuma vai gatavošanas veida.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi sildriņķi lielākās jaudas gatavošanas līmenī. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja tiek samazināta gatavošanas līmeņa jauda.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmi ir ventilators, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja esošā temperatūra vēl ir par augstu.

Trauki gatavošanai

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas sildvirsmi?

Informāciju par indukcijas sildvirsmi piemērotiem gatavošanas traukiem varat atrast nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*

Kāpēc sildriņķis neuzsilst un mirgo gatavošanas līmeņa indikators?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārliedzinieties, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"„Kombi-Zone”"* un → *"Funkcija „Move”"*

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts lielākas jaudas gatavošanas līmenis?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka izmēram.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu varat atrast nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"„Kombi-Zone”"* un → *"Funkcija „Move”"*

Tīrīšana

Kā jātīra sildvirsmas?

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukuks.

Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → *"Mazgāšana"*

Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu,

mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Indikators	Iespējamais iemesls	Risinājums
nav	Elektroapgāde ir pārtraukta. Ierīce nav pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Traucējums elektronikā	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai nav īssavienojuma. Nodrošiniet, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Indikatori mirgo.	Vadības panelis ir mitrs, vai to bloķē kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
Sildriņķa displejā mirgo indikators — .	Tas norāda uz traucējumu elektronikā.	Lai novērstu traucējumu, uz īsu brīdi aizsedziet vadības paneli ar roku.
F2	Elektronika ir pārkaršusi, un attiecīgais sildriņķis – izslēdzies.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Tad pieskarieties jebkuram sildvirsmas simbolam.
F4	Elektronika ir pārkaršusi, un visi sildriņķi – izslēgušies.	
F5 + gatavošanas līmenis un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet katlu. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums vairs nav redzams. Var turpināt gatavot.
F5 un signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet katlu. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad kļūdas ziņojums vairs nav redzams, var turpināt gatavot.
F1/F6	Sildriņķis ir pārkaršis, tāpēc tas ir izslēgts, lai aizsargātu darba virsmu.	Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi, un ieslēdziet sildriņķi atkārtoti.
F8	Sildriņķis ir ilgāku laiku darbojies bez pārtraukuma.	Ir notikusi automātiskā izslēgšanās. Skatiet sadaļu .
E9000 E9010	Darba spriegums nav pareizs un pārsniedz normālā ekspluatācijas diapazona robežas.	Sazinieties ar savu elektroapgādes nodrošinātāju.
U400	Sildvirsmas nav pareizi pieslēgtas.	Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Nodrošiniet, ka tā ir pieslēgta atbilstīgi norādēm elektriskajā principshēmā.

Nenovietojiet karstus katlus uz vadības paneļa.

Norādījumi

- Ja displejā redzams rādījums **E**, turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensorlauku, lai varētu nolasīt traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, nogaidiet 30 sekundes un pieslēdziet to atkārtoti. Ja rādījums ir redzams atkārtoti, informējiet klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu un nosauciet attiecīgo traucējuma kodu.
- Ja rodas darbības traucējums, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierīces tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, skatiet padomus un norādījumus par gatavošanu lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 51. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg atslēgas simbols vai SAFE .	Aktivēta bērnu drošības funkcija.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiešu taustiņu ar atslēgas simbolu.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols.	Durvis ir nobloķētas ar bērnu drošības funkciju.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiešu taustiņu ar atslēgas simbolu. Bloķēšanu iespējams izslēgt pamatiestatījumos.
Ierīces durvis nevar atvērt. Displejā deg atslēgas simbols  .	Ierīces durvis ir nobloķētas tīrīšanas funkcijas dēļ.	Pagaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis un ir nodzisis atslēgas simbols  .
Pēc darbības režīma ieslēgšanas displejā mirgo h .	Ierīce nav pietiekami atdzisusi.	Izslēdziet ierīci, ļaujiet tai atdzist un ieslēdziet darbības režīmu no jauna.
Ierīce nekarsē. Displejā mirgo kols. Dažu ierīču displejā redzams arī d .	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un apmēram 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu, pamatiestatījumu sadaļā iestatot c 13 vai cb vērtību  . → "Pamatiestatījumi" 26. lappusē


Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Neveiciet iekārtas remontu pats. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Kļūdas paziņojumi displejā

Ja displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums ar "**E**", piemēram, **E05-32**, pieskarieties taustiņam . Kļūdas ziņojums tiek atiestatīts. Ja nepieciešams, no jauna iestatiet pulksteņa laiku.

Ja tas ir vienreizējs traucējums, varat turpināt ierīces lietošanu kā parasti. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu un ierīces izstrādājuma numuru (E nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 47. lappusē

Maksimālais darbības režīma ilgums

Ja ierīces iestatījumu vairākas stundas netiek mainīti, ierīce automātiski pārstāj karsēt. Tā tiek novērsta ilga nevajadzīga lietošana.

Tas, kad tiek sasniegts maksimālais darbības ilgums, atkarīgs no dažādiem ierīces iestatījumiem.

Sasniegts maksimālais darbības ilgums

Displejā redzams **FB**.

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Ja nepieciešams, var veikt jaunus iestatījumus.

Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, piem., ja ir ilgs gatavošanas laiks, iestatiet ilgumu. Ierīce karsē, līdz beidzas iestatītais ilgums.

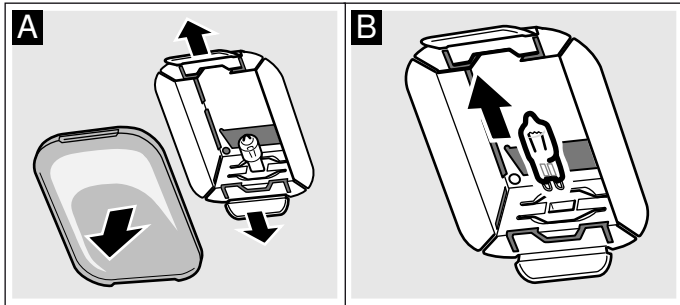
Cepeškrāsns griestu apgaismojuma spuldzes maiņa

Ja cepeškrāsns apgaismojuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Temperatūrizturīgas 230 V 25 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Halogēno spuldzi satveriet ar sausu drānu. Tādējādi pagarināties to lietošanas ilgums. Izmantojiet tikai šīs spuldzes.

⚠ Brīdinājums – Elektriskās strāvas trieciena apdraudējums!

Izslēdziet attiecīgo drošinātāju to kastē.

1. Aukstā cepeškrāsnī ievietojiet trauku dvieli, lai novērstu iespējamus bojājumus.
2. Noņemiet stikla kupolu. Šim nolūkam ar īkšķi izspiediet uz sāniem metāla mēlītes (A attēls).
3. Izvelciet spuldzi – negrieziet (B attēls). Ievietojiet jaunu spuldzi, ievērojot tapiņu pozīciju. Cieši iespiediet spuldzi.




4. Uzlieciet stikla kupolu. Uzlieciet vienā pusē un cieši piespiediet otrā pusē. Stikls nofiksējas.
5. Iznēmi trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Piezvanot, lūdzu, nosauciet preces numuru (E Nr.) un rūpnīcas sērijas numuru (FD Nr.), lai mēs Jums varētu profesionāli palīdzēt. Identifikācijas plāksnīte ar šiem numuriem atrodas cepeškrāsns durtiņu sānos. Lai vajadzības gadījumā nebūtu ilgi jāmeklē, šeit var ierakstīt iekārtas datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru.

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests 	

Ievērojiet, ka nepareizas lietošanas gadījumā servisa tehniķa vizīte arī garantijas laikā ir par maksu.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Jums tikai jāizvēlas programma, un ierīcē tiek atlasīti optimālie iestatījumi.

Lai sasniegtu labu rezultātu, gatavošanas nodaļums nedrīkst būt pārāk karsts. Pagaidiet, līdz gatavošanas nodaļums ir atdzisis, un tikai tad palaidiet programmu.

Trauks

Ievērojiet trauku ražotāja sniegtos norādījumus.

Piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus (līdz 300 °C).

Vispiemērotākie trauki ir stikla vai stikla keramikas trauki. Grils var iedarboties uz cepeti caur stikla vāku, un cepetis iegūst skaistu, kraukšķīgu garoziņu.

Nerūsējoša tērauda trauki ir piemēroti tikai daļēji. Spožā virsma ļoti atstaro siltuma starojumu. Ēdiens tiek mazāk apbrūnināts, un gaļa tiek lēnāk pagatavota. Ja izmantojat nerūsējošā tērauda cepeša trauku, pēc programmas beigām noņemiet trauka vāku. Turpiniet grilēt gaļu 3. grilēšanas līmenī vēl 8–10 minūtes pēc programmas beigām.

Ja izmanto emaljēta tērauda, čuguna vai alumīnija spiedienlējuma cepeša traukus, ēdiens tiek vairāk apbrūnināts no apakšas. Pievienojiet nedaudz vairāk šķidruma.

Padoms: Ja cepeša mērce ir pārāk gaiša vai tumša, nākamajā reizē pievienojiet attiecīgi mazāk vai vairāk šķidruma.

Nepiemēroti trauki

Trauki, kas gatavoti no gaiša, spīdīga alumīnija, neglazēta māla, kā arī plastmasas trauki vai trauki ar plastmasas rokturiem nav piemēroti.

Trauka lielums

Cepetim jānosedz trauka dibens par divām trešdaļām. Tādējādi tiek iegūti skaisti cepeštauki.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa cepšanas laikā var nedaudz pacelties.

Ēdiena sagatavošana

Izmantojiet saldētos produktus tieši no saldētavas. Lai pagatavotu gaļas ēdienus, izmantojiet svaigus pārtikas produktus, vēlams ledusskapja temperatūrā.

Padoms: Ļoti liesa gaļa kļūst sulīgāka, ja to aplāsit ar speķa šķēlēm.

Nosveriet ēdienu. Svārs jāzina, lai veiktu pareizus iestatījumus. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svāru.

Novietojiet trauku uz režģa. Vienmēr ievietojiet ēdienu aukstā gatavošanas nodaļumā.

Programmas

Kad cepetis ir gatavs, to vēl 10 minūtes var paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodaļumā. Tad gaļas sulas labāk sadalās.

Norādījums: Svāra diapazons ir apzināti ierobežots. Ļoti lieliem ēdieniem bieži nav piemērotu gatavošanas trauku, un gatavošanas rezultāts var nebūt optimāls.

Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	Ievietošanas līmenis	Iestatāmais svārs	Norādījumi
01 Pica ar plānu pamatni	saldēta, iepriekš apcepta	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam. Ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
02 Pica ar biezu pamatni	saldēta, iepriekš apcepta	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Gatavošanas nodaļumam sākšanas brīdī jābūt aukstam. Ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
03 Lazanja	saldēta	Sākotnējā iepakojumā	Nē	3	Kopējais svārs	-
04 Fritēti kartupeļi	saldēti	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	Izvietojiet blakus citu citam uz universālās pannas.
05 Saldētas maizītes	saldētas, iepriekš apceptas	Universālā panna ar cepamo papīru	Nē	3	Kopējais svārs	-
06 Kartupeļu sacepums	-	Sacepumu veidne bez vāka	Nē	2	Kopējais svārs	-
07 Pastas sacepums	ar iepriekš pagatavotu pastu	Sacepumu veidne bez vāka	Nē	2	Kopējais svārs	-


Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	lestatāmais svars	Norādījumi	
08	Krāsni cepti veselīkartupeļi	nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	Nē	3	Kopējais svars	-
09	Dārzeņu sautējums	veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ilgā gatavojamos dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamos dārzeņus (piemēram, tomātus)
10	Gaļas sautējums	-	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
11	Gulašs	Kubiciņos sagriezta liellopu gaļa vai cūkgaļa ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
12	Vesela zivs	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Zivs svars	-
13	Vista bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Nē	2	Vistas svars	ielieciet traukā ar krūtiņu uz augšu
14	Vistas gaļas gabali	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Smagākā gabala svars	-
15	Titara krūtiņa	nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Titara krūtiņas svars	-
16	Pīle bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Pīles svars	-
17	Zoss bez pildījuma	sagatavota termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Zoss svars	-
18	Sautēts liellopa gaļas cepetis	piemēram, muguras gabals, priekšplecis, iegurņa gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Gaļu ievietojiet traukā tā, lai šķidrums gandrīz nosegtu visu pamatni	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
19	Vidēji liels , rostbifs	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep; ielieciet traukā ar tauku daļu uz augšu
20	Liellopa gaļas ruletis	pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Gandrīz pilnīgi pārklājiet ruletis, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Visu pildīto rulešu svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
21	Svaigas maltās gaļas cepetis	Maltas cūkgaļas, liellopu vai jēra gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	Nē	2	Cepeša svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
22	Vidēji lieli jēra , stilbi	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu

Programma	Pārtikas produkts	Trauks	Šķidruma pievienošana	levietošanas līmenis	Iestatāmais svars	Norādījumi	
23	Jēra stilbi , sautēti	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
24	Teļa gaļas cepetis , cauraudzis	piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
25	Liesas teļa gaļas cepetis	piemēram, gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
26	Brieža stilbs	bez kaula, sāļš	Cepeša trauks ar vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	-
27	Vesels trusis	sagatavots termiskajai apstrādei, iekšpuse ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	-
28	Cūkas kakla cepetis	bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu
29	Cūkgāļas cepetis ar kraukšķīgu ādu	piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	ielieciet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar daudz sāls
30	Cūkas filejas cepetis	ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļas svars	Pirms gatavošanas neapcepjiet gaļu

Programmas iestatīšana

Ierīce jūsu vietā izvēlas piemērotāko karsēšanas režīmu un laika un temperatūras iestatījumus. Jums jāiestata tikai svars.



Svaru var iestatīt tikai paredzētajā svara diapazonā.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas .
2. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vajadzīgo programmu.
3. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet ēdiena svaru. Pēc dažām sekundēm programma tiek palaista. Displejā redzama laika atskaite.

Kad programma ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams ilgums 0.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Programmas ilgums

Varat skatīt iestatītās programmas ilgumu. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek iezīmēts ilguma simbols. Vēlreiz vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz atkal tiek rādīta programma vai svars.

Iepriekš iestatīto programmas ilgumu nevar mainīt.


Turpmāka gatavošana

Kad programma ir pabeigta un signāls vairs neskan, ar taustiņu **+** varat iestatīt ilgumu. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumus.

Norādījums: Turpmākās gatavošanas laiks nav ierobežots.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Beigu laika pārceļšana

Dažām programmām var pārceļt beigu laiku atpakaļ. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu **+** iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

Mainīšana un pārtraukšana

Pēc palaišanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

Ja vēlaties atcelt programmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienam. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūsu ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā tikai nedaudz siltuma izvada apkārtējā vidē. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekštelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu virsmām var veidoties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkaršējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt.

Vispārēji norādījumi

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādīti optimālie dažādu ēdienu karsēšanas režīmi. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot zemākās vērtības iestatījumu. Zemākā temperatūrā ēdiens tiek apbrūnināts vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz iestatiet augstāku temperatūru.

Norādījums: Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot augstāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpusē, bet nav izcepies pilnīgi.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Tā varat taupīt elektroenerģiju. Ja uzkaršējat cepeškrāsni pirms cepšanas, norādītais cepšanas laiks samazinās tikai par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas nodalījumā tikai pēc cepeškrāsns uzkaršēšanas.

Ja gatavojat pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju skatiet ieteikumos, kas sniegti aiz iestatījumu tabulas.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma. Tādējādi iegūsiat optimālu gatavošanas rezultātu un taupīsiet enerģiju.

Karsēšanas veids „Karstā gaisa saudzējošais režīms”

Karstā gaisa saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu enerģijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkaršējot, šis efekts pazūd.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un karsēšanas režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Saudzējošais karstais gaiss" tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.

Cepšana vienā līmenī

Izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus, cepot vienā līmenī.

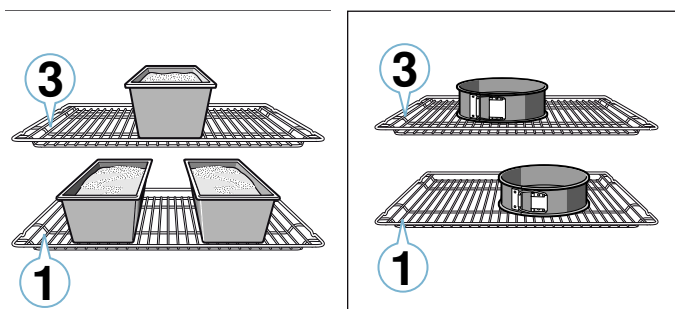
- 2. līmenis, augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režģa
- 3. līmenis, plakans ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens

Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu. Mīklas izstrādājumiem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna, 3. līmenī
Cepamā plāts, 1. līmenī
- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis, 3. līmenis
Otrais režģis, 1. līmenis



Cepšana trīs līmeņos

- Cepamā plāts, 5. līmenī
Universālā panna, 3. līmenī
Cepamā plāts, 1. līmenī

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus citu virs citas gatavošanas nodalījumā.

Piederumi

Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus. Tie ir optimāli piemēroti gatavošanas telpai un darba režīmiem.

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 17. lappusē

Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstošā izmērā.

Cepumi un kūkas

Ierīcē pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

Cepšanas veidnes

Lai iegūtu labāku gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi.

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un receptšu norādījumi var atšķirties.

Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.

Saldēti produkti ir nevienmērīgi pusgatavi. Nevienmērīga apbrūnināšana var būt arī cepšanas laikā.

Maize un smalkmaizītes

Uzmanību!

Nekad karstā gatavošanas telpā neļaujiet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz telpas pamatnes. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.

Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā gan cepšanai uz cepamās plāts, gan cepšanai taisnstūra veidnē.

Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Vienkārta biskvīta kūka	Apaļa/taisnstūra veidne	2		160-180	50-60
Vienkārta kūka, 2 līmeņos	Apaļa/taisnstūra veidne	3+1		140-160	60-80
Kūkas, maigas	Apaļa/taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Tortes pamatne no biskvīta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3		160-180	30-40
Augļu vai biezpiena torte ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Kūka	Liela groziņu veidne	1		200-240	25-50
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Rauga mīklas kūka	Kēksu veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Neraudzētas mīklas kūka ar pildījumu	Universālā panna	3		160-180	20-45
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		140-160	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Universālā panna	2		170-190	25-35
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		160-170	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160-180	60-90
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Universālā panna	3		170-180	25-35
Rauga mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		150-170	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160-180	30-50
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		150-170	40-65
Pītā rauga mīklas maize, kliņģeris	Universālā panna	2		160-170	35-40
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170-190*	15-20
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-210	55-65
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		180-200	35-45

* Iepriekš uzkaršējiet 10 minūtes

Mazie mīklas izstrādājumi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Kēksiņi	Kēksiņu plāte	2		170-190	20-40
Kēksiņi, 2 līmeņos	Kēksiņu plāte	3+1		160-170	30-40
Rauga mīklas cepumi	Universālā panna	3		150-170	25-35
Rauga mīklas cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		150-170	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		180-200	20-30
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		180-200	25-35
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmeņos	Cepamā plāte un universālā panna	5+3+1		170-190	30-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		190-210	35-50
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāte	3+1		190-210	35-45

Plāceņi

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150*	30-40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	30-45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	40-55
Plāceņi	Universālā panna	3		140-160	20-30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		130-150	25-35
Plāceņi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-150	30-40
Bezē	Universālā panna	3		80-100	100-150
Bezē, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-100*	100-150
Mandeļu cepumi	Universālā panna	2		100-120	30-40
Mandeļu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		100-120	35-45
Mandeļu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		100-120	40-50

* Iepriekš uzkaršējiet

Maize un smalkmaizītes






Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	50-60
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	200-220	35-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2		-	180-200	60-70
Pitas maize	Universālā panna	3		-	240-250	25-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas	Universālā panna	3		-	170-180*	20-30
Smalkmaizītes, saldās, svaigas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		-	160-180*	15-25
Maizītes, svaigas	Universālā panna	3		-	200-220	20-30
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3		-	200-220	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3		-	220-240	15-25

* Iepriekš uzkaršējiet

Pica, pīrāgi un sālās kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
Pica, svaiga	Universālā panna	3		170-190	20-30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		160-180	35-45
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Universālā panna	2		250-270*	20-30
Atdzesēta pica	Universālā panna	1		180-200*	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2		190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		190-210	20-25
Saldēta pica ar biezu pamatni, 1 gab.	Režģis	3		180-200	20-25
Saldēta pica ar biezu pamatni, 2 gab.	Universālā panna un režģis	3+1		170-190	20-30
Mazās picas	Universālā panna	3		190-210	10-20

* Iepriekš uzkaršējiet

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C)	Ilgums min.
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Sāļais pīrāgs	Liela groziņu veidne	2		190-210	35-45
Kūka	Sacepumu veidne	2		170-190	55-65
Spāņu pīrādžiņi	Universālā panna	3		180-190	35-45
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	2		220-240	30-40

* Iepriekš uzkaršējiet

Cepšanas ieteikumi

Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs.
Konditorejas izstrādājums sakrīt.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādījumus.
Konditorejas izstrādājums vidū ir biežāks nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāievieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse – pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse – pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksnī atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izceptiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes.	Ļaujiet konditorejas izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tas joprojām neatdalās, uzmanīgi atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājiet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Sacepumi un pudiņi

Ierīcē pieejami daudzi karsēšanas režīmi, kas piemēroti sacepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Sacepuma gatavības stāvoklis ir atkarīgs no trauka lieluma un sacepuma ievietošanas līmeņa.

Sacepumiem un pudiņiem izmantojiet lielus lēzenus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Sacepums, pikants, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		180-200	50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		150-170	60-80
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs, 2 līmeņi	Sacepumu veidne	3+1		150-160	70-80

Gaļa, putnu gaļa un zivs

Ierīcē pieejami dažādi karsēšanas režīmi, kas piemēroti gaļas, putnu gaļas un zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti dažādu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Cepšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir piemērota, gatavojot lielu gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Grilējamus produktus novietojiet tieši uz režģa. Atsevišķu grilējamā ēdiena gabalu vislabāk novietojiet režģa vidusdaļā.

Papildus ievietojiet arī universālo pannu 1. līmenī. Tādējādi tiks uztverta gaļas sula, un gatavošanas nodalījums būs tīrāks.

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida ielejiet universālajā pannā līdz 1/2 litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šīs gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu, un gatavošanas nodalījums ir tīrāks.

Cepšana traukos

Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna. Ja paliktnis ir slapjš vai auksts, stikls var saplīst.

Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Atverot vāku pēc gatavošanas, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Paceliet vāku uz aizmuguri, lai tvaiks izplūst prom no ķermeņa.

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas telpai.

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Gaļa, putnu gaļa un zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai ilgāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmeņus.

Gatavojot vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenī
- Universālā panna, 3. līmenī

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju. Ievietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otram blakus.

Trauks bez vāka

Gatavojot gaļu, putnu gaļu un zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Novietojiet veidni uz režģa. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugiet, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Novietojiet trauku uz režģa.

Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Lai to panāktu, izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

Grilēšana

Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.

Novietojiet grilējamo pārtiku tieši uz režģa. Papildus ievietojiet universālo pannu vismaz vienu līmeni zemāk, ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

Izvēlieties iespējami līdzīgākus grilējamus gabalus, ar līdzīgu svaru un biežumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamus produktus novietojiet tieši uz režģa.

Aproziēt grilējamo ēdienu ar grila knaiblēm. Ja iedurat gaļā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norādījumi

- Grila sildelements regulāri tiek ieslēgts un izslēgts, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.
- Grilēšanas laikā ievietojiet cepamo plāti vai universālo pannu ne augstāk par 3. ievietošanas līmeni. Lielajā karstumā tie deformējas un izņemšanas laikā var sabojāt gatavošanas nodalījumu.

Cepeša termometrs

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tajā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamiem karsēšanas režīmiem un cita informācija.
→ "Cepeša termometrs" 32. lappusē

Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulās norādītās iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu gaļas vai putnu gaļas produktu un zivju ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst piedāvātajām svara vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojot vairākus gabalus, ņemiet vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrīziet gaļu vai putnu gaļu un zivi pēc apmēram 1/2–2/3 no norādītā laika.

Putnu gaļa

Gatavojot pili vai zosi, iegrieziet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs notecēt tauki.











Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrīziet uz otru pusi.

Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1-2 cm šķidruma.

Ja apgrīzāt uz otru pusi putnu gaļu, raugiet, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Cālis, 1,3 kg	Režģis	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Režģis	3		220-230	30-35
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3		190-210	20-25
Pīle, 2 kg	Režģis	2		190-210	100-110
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Režģis	3		240-260	30-40
Zoss, 3 kg	Režģis	2		170-190	120-140
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Režģis	3		220-240	40-50
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2		180-200	80-100
Tītara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Ar vāku	2		240-260	80-100
Tītara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Režģis	2		180-200	90-100

Gaļa

Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai pārklājiet to ar speķa strēmeliņiem.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. 1/2 cm augstumā.

Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgrīzāt cepeti, raugiet, lai vispirms uz leju ir ādas puse.

Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas telpā. Tā gaļas sula izdalās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ieteicamais ievilkšanās laiks.

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz traukā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavojat emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbriest.

Pirms sautēšanas apcepjiet gaļu, ja nepieciešams. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

Zivs

Vesela zivs uz otru pusi nav jāapgrīz. Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas telpā peldēšanas pozīcijā — ar muguras spuru uz augšu. Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsni piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.

Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.

Sautējot ielejiet traukā divas līdz trīs ēdamkarotes šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Darbība	Temperatūra °C	Ilgums min.
Cūkās cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Bez vāka	1		-	180-200	140-160
Cūkās cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Bez vāka	1		-	170-190	190-200
Cūkās stilba cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	190-210	130-140
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis	4		-	3	20-25**
Liellopu gaļas fileja, vidēja, 1 kg	Bez vāka	3		-	210-220	45-55
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	200-220	100-120
Rostbīfs, vidēji izcepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	200-220	60-70
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis	4		-	3	25-30**
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	180-200	120-140
Teļa stilbs, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	210-230	130-150
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Bez vāka	2		-	170-190	70-80*
Jēra mugura ar kauliem, vidēji izcepta, 1,5 kg	Režģis	2		-	180-190	45-55*/**
Grilētas desiņas	Režģis	3		-	3	20-25**
Viltotais zaķis, 1 kg	Bez vāka	2		-	170-180	70-80

* Bez apgrīšanas

** Ievietojiet universālo pannu 1. līmenī

Zivs

Zivs	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra (°C), grilēšanas līmenis	Laiks (min)
Zivs, vesela	aptuveni pa 300 g	Režģis	2		2	20-25
	1,0 kg	Režģis	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Režģis	2		170-190	50-60
Zivs karbonāde, 3 cm bieža		Režģis	3		2	20-25

Padomi cepot un sautējot

Gatavošanas telpa kļūst netīra.	Gatavojiet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojiet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegsiet optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu.
Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausu.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un sāsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

Dārzeni un piedevas

levērojiet norādījumus tabulā.

Šeit sniegti norādījumi par grilēšanai paredzētu dārzeni, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Grilēti dārzeni	Universālā panna	5		3	10-20
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3		160-180	45-60
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, frī kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltnīši, cepti rīvīti kartupeļi	Universālā panna	3		200-220	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	30-40

Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

1. Uzkarsējiet vienu litru piena (3,5 % tauku saturs) uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un pēc tam ļaujiet atdzist līdz 40 °C.

Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.

2. Iemaisiet 30 g (apmēram 1 ēdamkarote) jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai burciņās ar vāciņu un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Laiks
Jogurts	Tase/burciņa	Gatavošanas nodalījuma pamatne		-	4-5h

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus, piemēram,

kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdiņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu

Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Plāceņi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas plāts cepiet apmēram 400–600 g, lai frī kartupeļi neizžūtu un būtu kraukšķīgi.

Lēna sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tāpēc to dēvē arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota augstākās kvalitātes gaļas (piemēram, mīkstiem liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai vidēji jēli izceptiem. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

Jūsu ieguvums: jums ir daudz vairāk iespēju plānot ēdienkarti, jo lēni sautētu gaļu ir vieglāk uzturēt siltu. Gatavošanas procesa laikā gaļa nav jāapgriež. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem. Rūpīgi noņemiet taukus un dzislas. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu. Varat sautēt arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu. Neizmantojiet atkausētu gaļu.

Pēc lēnās sautēšanas gaļu var sagriezt uzreiz. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Ja tiek izmantota šī metode, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Norādījums: Ja izmanto lēnās sautēšanas režīmu, nav iespējams lietot režīmu ar laika aizkavi un iestatītu beigu laiku.

Trauki

Izmantojiet seklu trauku, piemēram, porcelāna vai stikla servēšanas paplāti. Ievietojiet trauku gatavošanas telpā uzkaršēšanai.

Vienmēr novietojiet vaļēju trauku uz režģa 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu skatiet ieteikumos aiz iestatījumu tabulas.

Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet apmēram 15 minūtes.

Cepiet gaļu uz sildriņķa augstā temperatūrā un pietiekami ilgi no visām pusēm, arī sāniem. Uzreiz ievietojiet uzsildītajā traukā. Trauku kopā ar gaļu ievietojiet gatavošanas telpā un gatavojiet zemā temperatūrā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums min.	Temperatūra °C	Ilgums min.
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Bez vāka	2		6-8	95*	60-70
Cāļa krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2		4	120*	80-110
Titara krūtiņa, bez kaula, 6,5–8,5 cm bieza, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2		6-8	120*	140-180
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	150-210
Cūkgaļas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2		4-6	85*	75-100
Liellopu gaļas gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2		6-8	100*	160-220
Liellopu gaļas fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	90-150
Rostbīfs, 5–6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	150-210
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2		4	80*	50-90
Teļa iegurņa gabals, 7–10 cm, biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2		6-8	85*	250-310
Teļa gaļas fileja, vesela	Bez vāka	2		4-6	85*	100-160
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2		4	80*	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2		4	85*	30-70
Jēra stilbi bez kauliem, 1 kg, sieti	Bez vāka	2		6-8	95*	100-160

* Iepriekš uzkaršējiet

Padomi lēnai sautēšanai

Pīles krūtiņas lēna sautēšana.	Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā un vispirms apcepiet pusi ar ādu. Pēc lēnās sautēšanas 3–5 minūtes grilējiet kraukšķīgu.
Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā ierasti cepta gaļa.	Lai izceptā gaļa tik ātri neatdzistu, uzsildiet šķīvjus un pasniedziet to ar ļoti karstu mērci.

Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ tiek koncentrētas aromātvienības.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un zaļumus, un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet režģi ar cepamo papīru vai pergamentu. Kārtīgi noteciniet augļus un nosusiniet tos.

Sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Nemizotus augļus lieciet ar griezuma vietu uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos cits virs cita.

Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Kārtīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.

Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.





Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

- 1 režģis: 3. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Ļoti sulīgi augļi un dārzeņi ir vairākas reizes jāapgriež. Žāvētos produktus uzreiz pēc žāvēšanas noņemiet no papīra.

Tabulā sniegtas dažādu pārtikas produktu žāvēšanas iestatījumu vērtības. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produkti tiks žāvēti, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk tiek sagriezti produkti, jo ātrāk tie tiek izžāvēti un saglabā spēcīgāku aromātu. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, vadieties pēc līdzīgiem pārtikas produktiem tabulā.

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	1-2 režģi		80	4-8
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	1-2 režģi		80	4-7
Šķēlītēs sagrieztas sēnes	1-2 režģi		80	5-8
Garšaugi, notīrīti	1-2 režģi		60	2-5

Pasterizācija

Pasterizācijai traukiem un gumijas gredzeniem jābūt tīriem un lietošanas kārtībā. Izmantojiet pēc iespējas vienāda izmēra traukus. Vērtības tabulā attiecas uz viena litra apaļiem traukiem.

Uzmanību!

Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Tas var izraisīt vāku sprāgšanu.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās var ietekmēt istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums un siltums. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai trauki putojas.


Sagatavošana

1. Piepildiet traukus; tie nedrīkst būt pārāk pilni.
2. Notīriet trauku malas: tām ir jābūt tīrām.
3. Uz katra trauka novietojiet gumijas gredzenu un vāku.

4. Aizveriet traukus ar skavām.

Cepšanas nodalījumā neievietojiet vairāk nekā sešus traukus.

Iestatījums

1. Universālo pannu ievietojiet 2. augstumā. Novietojiet burkas tā, lai tās nesaskartos.
2. Universālajā pannā ielejiet ½ litru karsta ūdens (aptuv. 80 °C).
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
4. Iestatīšana, karsēšana no apakšas 
5. Iestatiet 170 līdz 180 °C temperatūru.

Pasterizācija

Augļi

Pēc apm. 40–50 minūtēm sāk celties burbuļi. Izslēdziet cepeškrāsni.

Pēc 25–35 minūšu sildīšanas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma. Ja ēdienu cepšanas nodalījumā atstāj ilgāku laiku, var veidoties asni un tiek veicināta ievārīto augļu saskābšana.

Augļi viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Āboli, jāņogas, zemenes	izslēgt	apm. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, firziķi, ērkšķogas	izslēgt	apm. 30 minūtes
Ābolu biezenis, bumbieri, plūmes	izslēgt	apm. 35 minūtes

Dārzeņi

Līdzko traukos sāk celties burbuļi, pārslēdziet temperatūru: 120–140 °C. Atkarībā no dārzeņu veida

apm. no 35 līdz 70 minūtēm. Pēc šī laika izslēdziet cepeškrāsni un izmantojiet atlikušo siltumu.

Dārzeņi ar aukstu buljonu viena litra traukos	no putām	Sildīšana
Gurķi	–	apm. 35 minūtes
Sarkanās bietes	apm. 35 minūtes	apm. 30 minūtes
Briseles kāposti	apm. 45 minūtes	apm. 30 minūtes
Pupas, kolrābji, sarkanie kāposti	apm. 60 minūtes	apm. 30 minūtes
Zirņi	apm. 70 minūtes	apm. 30 minūtes

Trauku izņemšana

Pēc pasterizācijas izņemiet traukus no cepšanas nodalījuma.

Uzmanību!

Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes. Tie var sprāgt.

Mīklas raudzēšana

Rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst. Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisis.

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Ņemiet vērā iestatījumu tabulā atrodamās norādes pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

Mīklas raudzēšana

Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā un novietojiet bļodu uz režģa. Iestatiet, kā norādīts tabulā.

Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums. Mīklu nepārklājiet.

Lietošanas laikā rodas kondensāts, un durvju stikls aizsvīst. Pēc uzraudzēšanas izslaukiet gatavošanas telpu. Izšķīdiniet kaļķa nogulsnes ar etiķūdeni un noslaukiet ar tīrā ūdenī samērcētu drānu.

Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

Ja vēlaties iepriekš uzkarstēt, izstrādājumu raudzēšana jāveic siltā vietā ārpus ierīces.

Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma. Tāpēc tabulā norādītie dati ir aptuveni.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2		1.	35-40	25-30
	Cepamā plāts	2		2.	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2		1.	35-40	60-75
	Karstumizturīgi trauki	2		2.	35-40	45-60

Atkausēšana

Piemērots saldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī. Nav piemērots krēma vai putukrējuma tortēm.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus

- 1 režģis: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Padoms: Plāni vai porcijās sasaldēti produkti atkūst ātrāk nekā lieli gabali.

Saldētos pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz režģa.

Starplaikā apgrieziet vai apmaisiet produktus vienu vai divas reizes. Lielus gabalus apgrieziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no ierīces.

Atkausētos produktus vēl 10–30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātu temperatūru.

Saldēta pārtika	Piederums	Augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra
Piemēram, putukrējuma tortes, biskvīta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, vistas gaļa, desa un gaļa, maize un smalkmaizītes, kūkas un citi cepumi.	Režģis	2		Temperatūras izvēles slēdzis paliek izslēgts.

Siltuma saglabāšana

Jau gatavus ēdienu ar augšējo/apakšējo karsēšanu varat uzturēt siltus 70 °C temperatūrā. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

Jau gatavus ēdienus neturiet siltus ilgāk par divām stundām. Ņemiet vērā, ka siltuma uzturēšanas laikā daži ēdieni turpina gatavoties. Ja nepieciešams, apsedziet ēdienu.

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana cepeškrāsnī

Mīklas izstrādājumiem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos

- Universālā panna, 3. līmenī
- Cepamā plāts, 1. līmenī
- Veidnes uz režģa
- Pirmais režģis, 3. līmenis
- Otrais režģis, 1. līmenis

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepamā plāts, 5. līmenī

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150*	25-35
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150*	30-45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-140*	35-50
Nelielas kūciņas	Universālā panna	3		160-170*	20-35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160*	30-40
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		130-150*	35-55
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2 x melnas metāla veidnes Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Iepriekš uzkaršējiet, neizmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju

Grilēšana

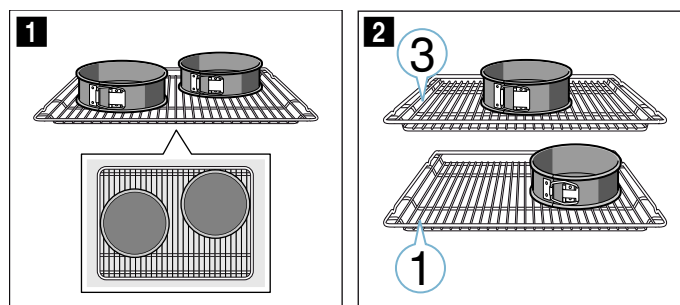
Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas režīms	Temperatūra °C	Ilgums min.
Grauzdiņu brūnināšana Iepriekš uzkaršējiet 10 min.	Režģis	5		3	0,2-1,5
Liellopu gaļas burgeri, 12 gab. * Iepriekš neuzkaršējiet	Režģis	4		3	25-30*

* Apgrīziet pēc 2/3 no kopējā laika

- Universālā panna, 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (**1.** att.)
- Divos līmeņos (**2.** att.)



Norādījumi

- Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.
- Ņemiet vērā tabulās sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatīšanas vērtības norādītas bez iepriekšējas uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

Grilēšana

Papildus ievietojiet arī universālo pannu. Tā uztvers šķidrumu, saglabājot gatavošanas telpas tīrību.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001376242

211198(C)